

BAB IX

KESIMPULAN

1. Unit penggudangan *cookies* ini mempunyai pekerja sejumlah 7 orang yang bekerja selama 8 jam pada pukul 08.00-16.00 dengan jumlah hari kerja 300 hari/tahun.
2. Perencanaan unit penggudangan *cookies* layak secara teknis karena :
 - a. Prosedur penggudangan yang direncanakan efektif dan efisien, lokasi gudang dekat dengan sumber tenaga kerja, bahan baku, ketersediaan utilitas, dan transportasi.
 - b. Kondisi gudang yang bersih, kering, terang, bebas hama, suhu dan kelembaban yang terjaga, serta mempunyai sirkulasi udara yang baik dapat menjamin keberhasilan penyimpanan *cookies*.
 - c. Penggunaan sistem arus “garis lurus” membuat pengaturan arus barang menjadi lebih sistematis dimana barang yang pertama masuk akan keluar lebih dulu (*First In First Out*).
3. Biaya penggudangan *cookies* sebesar Rp 3,93/bungkus dengan persentasi terhadap harga jual 1,31%.

DAFTAR PUSTAKA

- Alatangkatangkut. 2014. *Hand Stacker Electric Gozoz 1 Ton 3 M*. <http://alatangkatangkut.com/id/hand-stacker-electric/86-handstacker-electric-gozoz-1-ton-3-m.html>. (20 Maret 2014).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. <http://usdaindonesia.org/wp-content/uploads/2014/02/Per-KBPOM-No-37-Tahun-2013-BatasMaksimum-Penggunaan-BTP-Pewarna.pdf>. (6 Oktober 2013).
- Badan Pusat Statistik. 2009. *Indeks Pembangunan Manusia Provinsi Sumatera Utara*. Jakarta: BPS
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973-1992: Biskuit*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/cari_simple. (3 Oktober 2013)
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-3553-2006: Air Minum Dalam Kemasan*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/cari_simple. (3 Oktober 2013).
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan, Cetakan Kedua*. Jakarta: UI-Press.
- Cahaya Palletindo Jaya. 2014. *Pallet Kayu*. <http://cahayapalletindojava.indonetwork.or.id/878974/pallet-kayuwooden-pallet.htm> (17 Januari 2014)
- Cauvain, S.P. dan L.S. Young. (2008). *Bakery Food Manufacture and Quality: Water Control and Effects 2nd Ed*. United Kingdom : Blackwell Publishing.
- Charley, H. 1982. *Food Science, 2nd Ed*. New York: John Willey and Sons.
- Fan Industry Supply. 2014. *Exhaust Fan*. Available at: <http://indonetwork.co.id/fanindustrisupply/2339002/exhaust-fan-industri-16.htm>. (17 Januari 2014).
- FAO. 2012. *Density Database Version 2.0*. <http://www.fao.org/docrep/017/ap815e/ap815e.pdf>. (6 Oktober 2013).
- Faridi, H. 1994. *Technology of Cookie and Cracker Production*. New York: Chapman and Hall.

- Ghanesapcbali. 2014. *PC Rakitan Ganesha PC Bali*. <http://ghanesapcbali.blogspot.com/2012/08/pc-rakitan-ganesha-pc-bali.html>. (20 Maret 2014)
- Huebner, F. R., J. A. Bietz, T. Nelsen, G. S. Bains, and P. L. Finney. 1999. *Soft Wheat Quality as Related to Protein Composition*. *Cereal Chem.* 76 (5): 650-655.
- Indonetnetwork. 2014. *Thermohygrometer TH-303*. <http://indonetnetwork.co.id/agenalatwalet/3443702/thermohygrometer-th-303.htm> (18 Januari 2014)
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2008. <http://badanbahasa.kemdiknas.go.id/kbbi/> (12 Mei 2012)
- Ketaren, S. 1996. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Kaufman, J. E. dan J. F. Christensen. 1984. *IES Lighting Handbook*. New York: Illuminating Engineering Society of North America.
- Matz, S.A. 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Munandar. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta: Akademik Kesejahteraan Sosial Tarakanita.
- Nopsagiarti, T. 2007. *Pengaruh Aplikasi Lactobacillus coryneformis Terhadap Cemaran Aspergillus flavus dan Salmonella Typhimurium Selama Fermentasi Biji Kakao (Theobroma cacao L.)*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/10334> (27 Mei 2013)
- Oktarina, R. 2005. *Manajemen Pergudangan*. Bandung: Universitas Widyatama.
- PDAM Surya Sembada Kota Surabaya. 2014. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (14 Januari 2014).
- Perry, R. H. Dan C. H. Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook*. Singapore: McGraw-Hill.
- Pestrap Mitra Sukses. 2014. <http://ptpestrapmitrasukses.web.indotrading.com>. (20 Maret 2014).
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (5th edition). New York: McGraw-Hill Companies, Inc.

- PT. Denko Wahana Sakti. 2012. *Electrical Stacker*. Available at: <http://indonetnetwork.co.id/handforklift/electricalstacker.htm>. (17 November 2012).
- PT. Kawan Lama Sejahtera. 2014. *Hydraulic Hand Pallet*. <https://www.kawanlama.com/katalog-produk/category/329/materialhandling-and-lifting-equipment/hydraulic-hand-pallet/handpallet.com>. (5 Januari 2014)
- PT. PLN (Persero) Distribusi Jawa Timur. 2013. *Bea Pemakaian (RP/Kwh) Tarif Industri*. <http://www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl&p=industri> (24 Januari 2014).
- PT. Siantar Top, Tbk 2012. *PT. Siantar Top, Tbk*. Sidoarjo: PT Siantar Top, Tbk
- Ramli, E. Z. 2007. *Surfaktan*. <http://www.lib.itb.ac.id>. (4 Maret 2013)
- Sultan, W.J. 1981. *Practical Baking. 3rd Ed.* Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Smith. W. H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management*. London : Aplied Science Publisher Ltd
- Syarief, R. dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- UMR Surabaya. 2013. *UMR Surabaya*. http://www.hrcentro.com/umr/timur/kota_surabaya/all. (28 Desember 2013).
- Warman, J. 1971. *Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Lembaga Penelitian dan Pembinaan Manajemen dan Sinar Harapan.
- Whitely, P. R. 1971. *Biskuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing, Ltd.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.