

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1 Kesimpulan

1. *Ramayana Bakery* merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi roti tawar dan roti manis dengan berbagai macam bentuk dan varian rasa.
2. Lokasi *Ramayana Bakery* di Jl. Dinoyo 80-82 merupakan wilayah strategis sehingga mudah dijangkau oleh konsumen, serta mudah memperoleh bahan baku dan transportasi.
3. Daerah pemasaran *Ramayana Bakery* meliputi Jawa, Bali, Kalimantan, Bima, dan Sumba.
4. Pemasaran produk *Ramayana Bakery* dilakukan oleh pengedar internal dan eksternal.
5. Struktur organisasi yang diterapkan pada *Ramayana Bakery* berbentuk lini dan *staff* dimana wewenang diserahkan pimpinan ke unit organisasi dibawahnya.
6. Bentuk perusahaan yang diterapkan oleh *Ramayana Bakery* adalah perusahaan perorangan.
7. Proses produksi roti di *Ramayana Bakery* menggunakan sistem *batch* dengan menggunakan metode *straight dough* untuk pengolahan roti tawar dan metode *sponge dough* untuk pengolahan roti sisir.
8. Daya yang digunakan oleh *Ramayana Bakery* terdiri dari daya listrik dari PLN dan generator, serta manusia.
9. Penerapan sanitasi yang dilakukan oleh *Ramayana Bakery* antara lain sanitasi bahan, peralatan, lingkungan produksi dan ruang pengolahan, pekerja, serta ruang stok dan gudang.

10. Limbah cair pada *Ramayana Bakery* tidak diolah lebih lanjut sedangkan untuk limbah padat yang dapat dimanfaatkan akan dijual.

13.2 Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan kepada *Ramayana Bakery* adalah:

1. Sistem keamanan pada rangkaian proses produksi perlu ditingkatkan dengan menerapkan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) karena konsumen modern ini semakin memperhatikan keamanan pangan produk yang dikonsumsi.
2. Penanganan limbah khususnya limbah cair perlu diperhatikan dan ditingkatkan agar tidak mengganggu lingkungan sekitar.
3. Kesadaran pekerja untuk mematuhi penggunaan atribut lengkap selama persiapan maupun proses pengolahan perlu ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- AB Mauri. 2016. *Product Information Baker's Compressed Yeast 2115*. <https://liveorder.valleybakers.com:8080/valweb45/Images/VBASpecSheets/11640.pdf> (15 Februari 2016).
- Antara, N.S. 2012. *Pengendalian Proses Fermentasi dalam Pengolahan Roti*. <http://staff.unud.ac.id/semadianlara/wp-content/uploads/2012/09/FERMENTASI-ROTI.pdf> (11 Mei 2016).
- Aplevicz, K.S., P.J. Ogliari, E.S.S. Anna. 2013. Influence of Fermentation Time on Characteristics of Sourdough Bread, *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*. 49(2): 233-239.
- Assauri, S. 1980. *Manajemenen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Augustawati, A.R. 2014. Analisis Implementasi Layout pada Perusahaan Sari Dewi Tasikmalaya (Abstrak), *Skripsi*, Universitas Widyatama. <http://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/3100/Abstrak.pdf?sequence=3> (12 Juli 2016).
- Aumatell, M.R. 2011. Sensory Analysus in Quality Control: Gin as an Example, (dalam *Wide Spectra of Quality Control*, I. Akyar, Ed.), <http://cdn.intechweb.org/pdfs/23744.pdf> (30 Mei 2016).
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *SNI 01-3556-2000/Rev.9: SNI Garam Beryodium*. <https://www.scribd.com/doc/212402526/SNI-garam> (30 Mei 2016).
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *SNI 01-3541-2002: SNI Margarin*. <https://www.scribd.com/doc/48249808/SNI-01-3541-2002-MAGARIN> (29 Mei 2016).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Peraturan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36*. <http://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/Regulasi%20Pangan%20BPOM%20No%20HK.00.06.1.52.4011.pdf> (12 Juli 2016)
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-3553-2006: Air Minum dalam Kemasan*. <http://www.desalite.com/download/SNI-01-3553-2006.pdf> (30 Mei 2016).

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3746-2008: Selai Buah*. <https://www.scribd.com/doc/144557005/SNI-3746-2008-Selai> (9 Juni 2016).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 3747:2009: Kakao Bubuk*. <https://www.scribd.com/document/282852458/SNI-Coklat-bubuk-pdf> (9 Juni 2016).
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI 3140.3:2010: Gula Kristal-Bagian 3: Putih*. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/dr-mutiara-nugraheni-stpmisi/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf> (30 Mei 2016).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Terjemahan H. Purnomo dan Adiono). Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
- Canja, C.M., M.I. Lupu, and D.W. Enache. 2013. *Study of Hygiene Rules in Bakery Industry*. <http://aspeckt.unitbv.ro/jspui/bitstream/123456789/428/1/377%20-%20382,%20Canja%201.pdf> (30 Januari 2016)
- Cauvain, S. 2007. *Technology of Breadmaking 3rd Edition*. New York: Springer.
- Cauvain, S. and L. Young. 2001. *Baking Problems Solved*. USA: Woodhead Publishing Limited.
- Celeritech. 2014. *Inventory Control Methods: FEFO & FIFO*. <http://www.slideshare.net/Celeritech/inventory-control-methods-fefofifo> (18 Juli 2016).
- Chandra, A., H.M. Ingrid, dan Verawati. 2013. *Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat*. <http://journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/viewFile/253/238> (01 Juli 2016).
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademi Presindo.
- Departemen Kesehatan No. 907. 2002. *Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum*. <http://baristandpalembang.kemenperin.go.id/download/regulasi-syarat-pengawasan-kualitas-air-minum.pdf> (05 Mei 2016).
- Dewi, I.A.A.P.T, I.B.P. Gunadnya, dan I.A.R.P.Pudja. 2015. *Penentuan Umur Simpan Bumbu Rujak dalam Kemasan Botol Plastik*

Menggunakan Metode Arrhenius. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=366156&val=950&title=PENENTUAN%20UMUR%20SIMPAN%20BUMBU%20RUJAK%20DALAM%20KEMASAN%20BOTOL%20PLASTIK%20MENGUNAKAN%20METODE%20ARRHENIUS> (23 Juni 2016).

Edwards, W.P., (Ed). 2007. *The Science of Bakery Products*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.

Fance, W. J. 1964. *The Student's Technology of Breadmaking and Flour Confectionery*. Great Britain: Routledge & Kegan Paul Ltd.

FDA. 1997. *HACCP Principles & Application Guidelines*. <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006801.htm> (27 Juni 2016).

Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Fitria, N. 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Manis dengan Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/19077/1/5401408032.pdf> (12 Juli 2016).

Han, J.H. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Amsterdam: Elsevier, Ltd.

Hanneman, L.J. 1980. *Bakery: Bread and Fermented Goods*. London: William Heinemann.

Hariandja, M. T. E. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.

Hariyadi, P. 2014. Desain Saniter untuk Mesin dan Peralatan Industri Pangan, *Foodreview Indonesia*. 9(1): 22-25.

Harris, H. dan M. Fadli. 2014. Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rasbora, sp.*) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tana Vakum, *Jurnal Saintek Perikanan*. 9(2): 53-62.

Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan, *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124-130.

Hidayat, N.P.A. 2010. Perancangan Tata Letak Departemen Finishing Pabrik CV. SG-Bandung, *Jurnal Teknik Industri*. 2(1):137-146

- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. USA: Blackwell Publishing.
- Indriyati dan J.P. Susanto. 2009. Pengolahan Limbah Cair Industri Minuman Ringan, *J. Tek. Ling.* 10(1): 85-89.
- Indrayati, R. 2007. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada PT. Tipota Furnishings Jepara, *Skripsi*, Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/6005/1/3320X.pdf> (13 Juli 2016).
- Iswara, H.A.W., V. Evania, dan I.W.S Wicaksana. 2007. *Pemilihan Lokasi Usaha dengan Pendekatan Metode Tree Decision*. [http://iwayan.staff.gunadarma.ac.id/Publications/files/738/2007_Pesat LokasiTreeDec IWS.pdf](http://iwayan.staff.gunadarma.ac.id/Publications/files/738/2007_Pesat_LokasiTreeDec_IWS.pdf) (30 Januari 2016).
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2007. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kesuma, D.B. 2015. *Analisis Jenis Material Kemasan Keripik Gadung Produksi Kelompok Usaha Tani Rekso Bawono Prambanan-Sleman*. <http://e-journal.uajy.ac.id/9275/3/2TI06533.pdf> (25 Juni 2016).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Kilborn, R.H., S. Nomura, and K.R. Preston. 1981. Sponge and Dough Bread Reduction of Fermentation Time and Bromate Requirement by the Incorporation of Salt in the Sponge, *Cereal Chem.* 58(6): 508-512
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. <http://bkp.madiunkab.go.id/download.php?file=Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>. (23 Juni 2016).
- Koswara, S. 2009. *HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakeri*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/HACCP-DAN-PENERAPANNYA-DALAM-INDUSTRI-BAKERY.pdf> (26 Juni 2016).
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies 3rd Edition*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Connecticut: The Avi Publishing, Inc.

- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Bahan Tambahan Makanan*. http://storage.jak-stik.ac.id/ProdukHukum/DalamNegri/Menkes_722.pdf (30 Mei 2016).
- Metzroth, D. J. 2005. Shortening: Science and Technology, (dalam *Bailey's Industrial Oil and Fat Products*, Shahidi, F., Ed.), New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Mizrahi, S. 2014. Accelerated Shelf-Life Tests dalam *Understanding and Measuring The Shelf Life of Food*. Cambridge: Woodhead Publishing, Ltd.
- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Bogor: Penebar Swadaya
- Mulyatiningsih, E. 2003. Pengaruh Penambahan Jumlah Yeast dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Volume Donat, *Jurnal Penelitian Saintek*. 8(1).
- Mustafidah, C. dan S.B. Widjanarko. 2015. Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 650-660.
- Narotama. 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id/files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.pdf> (17 Juni 2016).
- Open Country Dairy Limited. 2016. Cheddar Chese Processing, *Product Specification Bulletin*, 1-2.
- Peraturan Gurbenur Jawa Timur No. 72. 2013. *Baku Mutu Air Limbah bagi Industri dan/ atau Kegiatan Usaha Lainnya*. <http://blhjombang.ppejawa.com/get.php?file=74289Lampiran%20Perda-5-2012-BMAL.pdf&session=11> (30 Januari 2016).
- Peraturan Pemerintah No. 28. 2004. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 : Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PP%20No.%2028%20Th%202004%20ttg%20Keamanan.%20Mutu%20dan%20Gizi%20Pangan.pdf. (10 Juni 2016).
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096. 2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*. <http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf> (05 Mei 2016).

- Pratiwi, V. 2013. Pengujian Angka Kapang/ Khamir pada Roti di Pasaran, *Tugas Akhir*, Universitas Sumatra Utara, Medan. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/52288/3/Chapter%20I.pdf> (29 Mei 2016).
- Prayudi, T., Prasetyadi, dan A. Mulyanto. 2001. *Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri Makanan dengan Bahan Baku Ikan, Udang, Unggas, dan Daging*. <http://www.kelair.bppt.go.id/Publikasi/BukuLimbahCairIndustri/03ikan.pdf> (30 Januari 2016).
- PT. Sriboga Flourmill. 2015. Tepung Gandum Sriboga Ninja Jepang. <http://sriboga.com/id/content/tepung-ninja-jepang/> (30 Mei 2016).
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Schmidt, R.H. 2014. Basic Elements of A Sanitation Program for Food Processing and Food Handling, *Fact Sheet FS15*, Food Science and Human Nutrition Department., University of Florida.
- Setijasa, H. 2012. Perancangan Tata Letak Peralatan Pabrik, *Orbith*. 8(3): 177-182
- Siffring, K. and B.L. Bruinsma. 1993. Effects of Proof Temperature on the Quality of Pan Bread, *Cereal Chem*. 70(3):351-353.
- Spiegel, M. V. D., P. A. Luning, W. J. De Boer, G. W. Ziggers, and W. M. F. Jongen. 2005. How to Improve Food Quality Management In The Bakery Sector, *Journal of the Royal Netherlands Society for Agricultural Sciences*. 53 (2): 131-150.
- Stanton, W. J. 1984. *Prinsip Pemasaran edisi ketujuh* (Yohanes Lamarto: Terjemahan). Jakarta: Erlangga.
- Sulchan, M. dan E. Nur. Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam, *Majalah Kedokteran Indonesia*. 57(2): 54-59.
- Sullivan, G. P., R. Pugh, A. P. Melendez, and W. D. Hunt. 2010. Operations & Maintenance Best Practices : A Guide to Achieving Operational Efficiency. USA: U. S. Department of Energy. <https://www1.eere.energy.gov/femp/pdfs/OandM.pdf> (19 Juli 2016).
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Susanto, T. dan N. Sucipto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.

- Susiwi, S. 2009. Dokumen SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) SPO Sanitasi. [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.PEND.KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-30\).DokumentasiSSOP.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.PEND.KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-30).DokumentasiSSOP.pdf). (06 Februari 2016).
- Syarief, R., S. Santausa, dan B. Isyana. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Tarar, O.M., S. Rehman, G.Mueen-Ud-Din, and M.A. Murtaza. 2010. Studies on The Shelf Life of Bread Using Acidulants and Their Salts, *Turk.J.Biol.* 34: 133-138.
- Tejasari. 2005. Evaluasi Penerapan Baku Prosedur Operasi Sanitasi di Unit Usaha Makanan dan Minuman Masyarakat Sekitar Kampus, *Media Gizi dan Keluarga*. 29(1): 90-98.
- Tranggono, S. Haryadi, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- UU RI. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*. http://hukum.unsrat.ac.id/uu/uu_13_03.htm (17 Juni 2016).
- Veal, E.F. and A. Mackey. 1962. *Dough Variation and Bread Quality*. Corvallis: Oregon State University.
- Vlkova, H., V. Babak, R. Seydlova, I. Pavlik, and J. Schlegelova. 2007. Biofilms and Hygiene on Dairy Farms and in the Dairy Industry: Sanitation Chemical Products and their Effectiveness on Biofilms – a Review, *Czech J. Food Sci.* 26(5): 309-323
- Wignjosoebroto, S. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan (Edisi Ketiga)*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan*. Jakarta: Penebit Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu. 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Wursanto, I.G. 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Andi.