

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil praktek kerja yang dilakukan di Perusahaan Roti Matahari adalah:

- a. Perusahaan Roti Matahari memiliki struktur organisasi garis dalam menjalankan perusahaan dan merupakan perusahaan perseorangan.
- b. Perusahaan Roti Matahari termasuk usaha menengah.
- c. Pemilihan lokasi Pabrik Roti Matahari di tempat yang strategis di kota Pasuruan dan tata letak pabrik berdasarkan tipe *process layout*
- d. Gaji karyawan yang sudah memenuhi standar UMR kota Pasuruan dan adanya fasilitas dan bonus yang diberikan oleh Perusahaan Roti Matahari.
- e. Proses pengolahan Roti Matahari menggunakan metode *sourdough* yang menghasilkan roti dengan *flavor* yang khas.
- f. Perusahaan Roti Matahari melakukan sistem pengendalian mutu sejak penanganan bahan baku sampai penanganan produk akhir.
- g. Sanitasi pabrik, peralatan dan karyawan yang diterapkan oleh Perusahaan Roti Matahari masih perlu ditingkatkan.

13.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk meningkatkan Perusahaan Roti Matahari adalah:

- a. Perusahaan Roti Matahari perlu mengembangkan produknya agar menambah variasi produk (contohnya: roti sisir dengan rasa pandan, *mocha* maupun kopi), sehingga konsumen tidak bosan dengan roti dari Perusahaan Roti Matahari.

- b. Perlu adanya pintu darurat dan tabung pemadam api di Perusahaan Roti Matahari sebagai antisipasi jika terjadi kebakaran maupun bencana alam sebagai faktor yang memperhatikan keselamatan pekerja.
- c. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya melakukan pengolahan limbah cair terlebih dahulu sebelum dibuang ke selokan. Melakukan pembinaan akan kesadaran sumber daya manusia akan pentingnya usaha pemeliharaan sanitasi baik dari sanitasi pabrik, peralatan, dan pekerja sebagai salah satu faktor penentu keamanan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R., and M. O. Moss. 2000. *Food Microbiology 2nd ed.* Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Asgar, A. dan D. Musaddad. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Horti*, 16(3) : 245-252.
- Azwar A, 1995. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. PT. Mutiara Sumber Widya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional . 2006. *SNI 01-3751-2006: Tepung Terigu*. http://websisni.bsn.go.id/index.php?sni_main/sni/detail_sni_2/4176 (18 Maret 2016).
- Bogasari. 2011. *Karakteristik Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/produk/> (3 Maret 2016).
- BPOM RI. 2011. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Kemasan Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Brummer, J.M. and Lorenz, K. 1991. European Developments in Wheat Sourdoughs. *Cereal Food World*. 36: 310-314.
- Buckle, *et al.* 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Budiasih, Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi, dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan pada Studi Kasus pada PT.XX di Jakarta. *Journal Liquidity*. 1 (2) : 99-105.
- Cauvian, S.P. 2003. *Bread Making: Improving Quality*. England: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Cauvain, S. and L. Young. 2006. *Baked Product: Science, Technology, and Practice*. India: Blackwell Publishing.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc.

- Cohen, K. 2014. *Artisan Bread*. New York: Quayside Publishing Group, Inc.
- Cruz, T., G.C. Vicente and L.D. Basbas. 2007. *Learning and Living in the 21th Century*. Philippine: Rex Book Store, Inc.
- Edelstein, S., (Ed). 2014. *Food Science: An Ecological Approach*. USA: Jones & Bartlett Learning, LLC.
- Ensminger, A.H., K. James., R.K.R John. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*. Boca Raton: CRC
- Guthrie, R.K. 1980. *Food Sanitation*, 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Hanneman, L.J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinemann.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termomodifikasi, *Jurnal Lubang Pertanian* 31(2): 68-76.
- Hui, Y.H., (Eds). 2005. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 4*. USA: CRC Press.
- Issutarti. 2012. Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake. *Jurnal Teknologi Industri Boga dan Busana*. 1 (1):12-23.
- Jenie, B.S.L., 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kramer, A and B.A. Twigg. 1962. *Quality Control for the Food Industry*, 3rd ed volume 2. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Margono. 2006. Managemen Pemeliharaan dan Perawatan Mesin. *Traksi*.4 (1) :42-48.

- Marlia, S.W. 2013. *Pertumbuhan Mikroorganisme* <http://ebookinga.com/pdf/pertumbuhan-mikroorganisme> (30 juni 2016)
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*, 2nded. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- McWilliams M. 2001. *Foods: Experimental Perspectives, 4th Edition*. New Jersey: Prentice Hall, Upper Saddle River.
- Mujiarto, I. 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. Traksi. 3 (2) : 1-9*. AMNI Semarang.
- Naja, H.R.D. 2004. *Manajemen Fit and Proper Test*. Yogyakarta: Pustaka Widyatama.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higine dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pomeranz and Shellenberg. 1991. *Bread Science and Technology*. Wesport Connecticut : The AVI Publishing Co, Inc
- Potter, N.N., and J.H. Hotchkiss. 1998. *Food Science Fifth Edition*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- P.T Bogasari Flour Mills. 2005. *Komposisi Tepung Terigu*. <http://www.bogasariflour.com/>. (08 Maret 2016).
- Salminen, S dan A. V. Wright. 1998. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspect*. USA: Marcell Dekker, Inc.
- Soekarnoputri, M. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*. Jakarta: Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *(SNI) No 01-3553 Tentang Air Minum Dalam Kemasan*. Jakarta: Deperindag.
- Sufi, S.Y., 1999. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Susanto, T. dan N, Sucipto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Family.

- Sushanty, D. 2012. *Mentega dan Margarin*. <http://shanty.staff.ub.ac.id/2012/11/26/mentega-margarin/> (19 Juni 2016)
- Suyitno. 1991. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1995. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief.R., S. Santausa dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- USDA Nutrient Database for Standard Reference. 2009. *Nutrient Data*. www.ars.usda.gov (18 Mei 2016).
- Vaclavik, V.A. and E.W. Christian. 2004. *Essential of Food Science Fourth Edition*. New York: Springer Science and Business Media.
- Wahyudi. 2013. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Wianecki, M. dan E. Kolakowski. 2007. Gelatinization Parameter of Starch and some Cereal Product, as Determined Thermomechanically from Torque Measurements. *Electronic Journal of Polish Agriculture University* 10 (4): 13-23.
- Wijanto, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Winarno, F. G. 2002. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yudhoyono, S. B. 2008. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta: Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.