

BAB XIII

KESIMPULAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. SUPRAMA bergerak dibidang industri mie kering.
2. PT. SUPRAMA memproduksi mie kering sebanyak 74.968 ton per tahun
3. PT. SUPRAMA menyimpan bahan baku produksi, bahan pembantu produksi dengan sistem FIFO (*First In First Out*).
4. Pengendalian mutu dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk mie kering sebelum didistribusikan dengan memperhatikan sanitasi peralatan, ruang pengolahan dan *personal hygiene*.
5. PT. SUPRAMA telah bersertifikat *Food Safety* ISO 22000 untuk lebih mendapatkan kepercayaan konsumen dalam menghasilkan produk yang bermutu serta layak dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi, edisi revisis*. Jakarta: LPFE-UI.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000/Rev)*. Jakarta: Departemen Perindustrian
- Buckle, K.A, R.A Edswards, G.H fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI Press.
- Handoko, H. 1996. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Nasution, A.H. 2003. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Surabaya: Guna Widya.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Family.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan dan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- http://pphp.deptan.go.id/xplore/index.php?dir=MUTU-STANDARISASI/STANDAR-MUTU/Standar_nasional/SNI_Tph/Produk%20olahan. Tanggal 7 April 2013