

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Perusahaan tahu Sumber Jaya berbentuk UD. yang terletak di jalan Kenjeran 272.
2. Tata letak pabrik yang digunakan UD. Sumber Jaya adalah *product layout*.
3. Struktur organisasi UD. Sumber Jaya adalah struktur organisasi garis karena kekuasaan mengalir langsung dari atasan ke bawahannya.
4. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan oleh UD. Sumber Jaya dalam pembuatan tahu adalah kedelai, air, koagulan, dan pewarna (kunyit).
5. Sistem produksi di UD. Sumber Jaya menggunakan sistem *batch*, dengan tahapan prosesnya meliputi penimbangan kedelai, perendaman, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pengepresan, dan pemotongan tahu.
6. Peralatan dan mesin yang digunakan di UD. Sumber Jaya meliputi bak perendam biji kedelai, bak penampung kedelai bersih, mesin penggiling bak penampung bubur kedelai, wajan (sumur), penampung filtrat (sumur), penampung *whey*, pengepres, penyimpanan tahu, kereta dorong, penyaring, ketel uap, penyimpanan kedelai, dan pisau.
7. Jenis-jenis sumber daya yang terdapat di UD. Sumber Jaya yaitu sumber daya manusia, air, listrik, dan kayu bakar.
8. Sanitasi yang diterapkan pada UD. Sumber Jaya meliputi sanitasi bangunan, sanitasi peralatan, dan sanitasi pekerja.
9. Pengendalian mutu produk yang dilakukan meliputi pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir.

10. Limbah yang dihasilkan oleh U.D. Sumber Jaya meliputi limbah cair dan limbah padat.

13.2. Saran

UD. Sumber Jaya perlu meningkatkan pengolahan limbah cair sebab limbah cair yang langsung di buang ke sungai tanpa mengalami *treatment* sebelumnya, masih mengandung komponen-komponen organik seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, dan air serta padatan tersuspensi. Komponen-komponen tersebut dapat membahayakan lingkungan, seperti mengakibatkan penurunan oksigen terlarut dan eutrofikasi sungai, sehingga kedua hal ini dapat mengganggu kestabilan ekosistem wilayah perairan khususnya sungai. Pengolahan limbah cair tersebut dapat dilakukan dengan cara pengolahan limbah sederhana.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan (Terjemahan)*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademi presindo.
- Departemen Kesehatan. 2010. *Mutu Kedelai*. Jakarta: Depkes.
- Dorta, E., M.G. Lobo, and M. Gonzalez. 2012. Using Drying Treatments to Stabilise Mango Peel and Seed: Effect on Antioxidant Activity. *Food Sci. and Tech*. 45:261-268.
- Fasikah, A.U. dan Dwi K. 2013. Proporsi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung Terigu terhadap Mutu Organoleptik Biskuit, *e-Jurnal Boga*. 2 (1): 18-28.
- Forsythe, S.J. and P.R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology, and HACCP*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Google Maps. 2015. <https://www.google.co.id/maps/place/Jl.+Kenjeran+No.272,+Tamba+ksari,+Kota+SBY,+Jawa+Timur+60135/@-7.245604,112.7686049,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x2dd7f99f544e0915:0xc04ff807f24dc7c> (10 Februari 2015).
- Hadiguna, R.A. dan S. Heri. 2008. *Plant Layout*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Handarsari, Erma. 2010. Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1 (1):35-42.
- Handoko, H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Indarti, N. 2004. *Business Location and Success: The Case of Internet Cafe Business in Indonesia*. Gadjah Mada International Journal of Business, 6(2), 171-192.
- Indrasti, N.S. dan A.M. Fauzi. 2009. *Produksi Bersih*. Bogor: IPB Press.

- Karyasa, I.W. 2000. *Bangga Makan Tahu dan Tempe*. Forum Diskusi Indonesia. Jakarta.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lies, S. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Mahfudz, L. D., W. Sarengat, dan B. Srigandono. 2000. Penggunaan Ampas Tahu sebagai Bahan Penyusun Ransum Ayam Broiler, *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Peternakan Lokal*, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Manullang, M. 1975. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: UGM
- Masturi, A., Lestari dan R. Sukadarwati. 1992. *Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu Untuk Pembuatan Isolasi Protein*. Semarang: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 492/MENKES/PER/IV/2010N tentang Persyaratan Kualitas Air. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Obatolu, V. A. 2007. Effect of Different Coagulants on Yield and Quality of Tofu from Soymilk. *J Eur Food Res and Tech* 226: 467-427.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Rahayu, S. 2009. *Jenis Limbah Industri*. [www.chem-is-try.org/materi kimia/kimia-industri/limbah-industri/jenis-limbah-industri/](http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/kimia-industri/limbah-industri/jenis-limbah-industri/) (1 April 2015).
- Ruky, A. 2006. *Manajemen Penggajian dan Pengupahan*. Jakarta: Gramedia.
- Santoso, H. B. (1993). *Pembuatan Tempe dan Tahu*. Jakarta: Kanisius.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sembiring, S. 2001. *Hukum Dagang*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Stoner, J. A. F. and Charles, W. 1988. *Management*, 3rd Edition. New Jersey: Prentice-Hall.

- Suprapti, M. L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius: Yogyakarta.
- Susanto.T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Susijahadi, M.S. 1996. *Teknologi Limbah*. Jember: Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tjahjadi, C. dan Herlina, M. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Widyatmoko, A. 1996. Studi Pemanfaatan Ulat Sutra (*Bombyx Mori* Linn), Keong Mas (*Pomacea sp.*) dan Ampas Tahu Dalam Ransum Broiler Dengan Beberapa Peubah, *Skripsi*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Wignjosoebroto, S. 1996. *Ergonomi, Studi Gerak dan Waktu. Teknik Analisis untuk Meningkatkan Produktivitas Kerja*. Jakarta : PT. Gunawidya.
- Winanti, M. 2009. *Pengorganisasian*. Bandung: Universitas Komputer Indonesia.
- Winarno, F.G. dan Jenie. 1974. *Dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Yustina, I. dan Abadi F.R. 2012. Potensi Tepung Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Bagan, *Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*, Fakultas Pertanian Unibersitas Trunojoyo Madura, Juni 2012.