

BAB VIII KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis, unit pengawasan mutu pabrik *jelly snack* direncanakan sebagai berikut:

- a. Pengawasan mutu yang dilakukan meliputi pengawasan mutu terhadap bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan mutu terhadap proses produksi, dan pengawasan mutu terhadap produk akhir.
- b. Pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu perlu memperhatikan *CoA* pemasok dan dilanjutkan dengan tindakan verifikasi.
- c. Pengawasan mutu proses produksi dilakukan dengan memperhatikan titik kendali proses agar tidak terjadi penyimpangan proses produksi.
- d. Pengawasan mutu produk akhir dilakukan dengan pengujian terhadap sebagian karakteristik *jelly snack* yang dipersyaratkan SNI 01-3552-1994, meliputi uji tekstur, uji organoleptik (aroma, rasa dan warna) serta uji mikrobiologis (*Coliform* dan ALT).

Rancangan tersebut membutuhkan biaya per tahun Rp 213.478.493,60, dengan biaya pengawasan mutu per *cup* sebesar Rp 1,84 dan persentase terhadap biaya produksi 2,06%, sehingga unit pengawasan mutu layak didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D.S. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Anonimous. 2008. *Produksi Pertanian*.
http://id.wikipedia.org/wiki/Produksi_Pertanian. 05 Maret 2009.
- Ahyari, A., 1985. *Manajemen Produksi*, Jilid 2. Yogyakarta: BPFE Universitas Gadjah Mada. (27 Januari 2011)
- Anonimus.2010. *Karagenan dan Sifat-sifatnya*. <http://rudycr.com/pps702>
- Branen, A. L., Davidson P. M., dan Salminen S.,1990, *Food Additives*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd ed*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- deMan, J.M. 1997. *Principles of Food Chemistry 3rd ed*. Maryland: An Aspen Publication.
- Imeson, A.P. 2000. *Carrageenan*. Dalam Handbook of Hydrocolloid G.O. Philips dan P.A. Williams (Ed.). New York: Woodhead Publishing Limited.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Luthana,Y. 2011. *Karaginan dan Sifat-sifat Dasarnya*. <http://yisssa.wordpress.com/2011/01/03/review-karaginan-dan-sifat-sifat-dasarnya/>

- Madura. 2001. *Struktur Organisasi*. [http://www.bbrrp2b.dkp.go.id/publikasi/jurnal/2006/Vol.1%20No.1%202006/Vol.1%20No.1%20\(3\).pdf](http://www.bbrrp2b.dkp.go.id/publikasi/jurnal/2006/Vol.1%20No.1%202006/Vol.1%20No.1%20(3).pdf) (12 mei 2011)
- Nielsen, S.S. 1998. *Food Analisis Second Edition*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Organisasi Komunitas dan Perpustakaan Online Indonesia. 2006. *Jenis/Macam Perseroan Terbatas (PT) yang Ada Di Indonesia - PT Tertutup, Terbuka, Domestik, Asing, Perseorangan dan Publik*. http://organisasi.org/jenis_macam_perseroan_terbatas_pt_yang_ada_di_indonesia_pt_tertutup_terbuka_domestik_asing_perseorangan_dan_publik (2 Juni 2011).
- Perry, R.H. 1973. *Chemical Engineers' Handbook* 5th ed. New York: McGraw-Hill Company, Inc.
- Peters, M.S., K.D. Timmerhaus dan R. West. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers*, 5th ed. New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Potter, N.N. 1986. *Food Science* 4th ed. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Purwaningsih, I. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Simon, W. 2008. *Bahan-bahan Pembentuk Gel*. <http://simonbwidjanarko.files.wordpress.com/2008/06/bahan-pembentuk-gel-2.pdf> (23 April 2011)
- Sofos, J.N. 1995. *Antimicrobial Agents*. Dalam Food Additive Toxicology J.A. Maga dan A.T. Tu (Ed.) New York: Marcel Dekker.
- Sutarto, W. 1982. *Organisasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis: Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: Liberti.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Yogyakarta

Widjanarko, S. B. 2009. *Bahan Pembentuk Gel*.

http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=1&ved=0CAYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fsimonbwidjanarko.files.wordpress.com%2F2008%2F06%2Fbahan-pembentuk_gel2.pdf&ei=IK3SSqWXMseBkQWwmpTvAw&rct=j&q=gelling+agent&usg=AFQjCNHRegyXSpLWMKtDNZt0Se6hWC6boQ (7 Juli 2011).

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yayasan Rumput Laut Indonesia. 2010. *Karagenan*. Jakarta.
<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf980161a> (6 Juli 2011)