

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan 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. Gaji karyawan belum memenuhi standar UMKM kota Pasuruan dan ada fasilitas dan bonus yang diberikan kepada karyawan oleh Perusahaan Roti Matahari.
- d. Proses pengolahan Roti Matahari menggunakan metode *sponge and dough* yang menghasilkan roti dengan *flavor* yang khas.
- e. Perusahaan Roti Matahari melakukan sistem pengendalian mutu sejak penanganan bahan baku sampai penanganan produk akhir.
- f. Sanitasi pabrik, peralatan dan karyawan yang diterapkan oleh Perusahaan Roti Matahari masih kurang dan perlu ditingkatkan.
- g. Tidak ada pengolahan limbah yang dilakukan oleh Perusahaan Roti Matahari, sehingga dapat mencemari lingkungan.

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, *green tea* maupun kopi), sehingga konsumen tidak bosan dengan roti yang sudah lama di produksi oleh 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. Pembinaan perlu dilakukan agar setiap karyawan memiliki kesadaran akan pentingnya sanitasi baik dari sanitasi ruang pengolahan, peralatan, pekerja, dan lain-lain sebagai bagian untuk menciptakan keamanan pangan secara terus menerus.
- d. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya mengolah air yang didapat dari PDAM terlebih dahulu sebelum digunakan untuk produksi agar mengurangi terikutnya cemaran pada produk roti.
- e. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya memperbaiki sistem upah lembur karyawan agar kesejahteraan karyawan dapat terjamin dan kinerja mereka dapat meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesoemah, R. S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern*. Bandung: Tarsito.
- Ahyari, A. 1986. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta : BPFE-UGM.
- Almunifah, M. 2014. Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya pada Pembuatan Produk *Sponge Cake*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta. http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku_id=67794&is_local=1 (2 Juni 2018)
- Amendola, Joseph, dan N. Rees. 2003. *Understanding Baking: The Art and Science of Baking, Third Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Andriani, M. N., Firdaniza, I. Irianingsih. 2017. Reliabilitas Suatu Mesin Menggunakan Rantai Markov (Studi Kasus: Mesin *Proofer* di Pabrik Roti Super Jam Banten). *Jurnal Matematika Integratif* 13 (1).
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, dan S. B. M. Abduh. 2017. Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (1).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995: Roti. <https://www.scribd.com/document/377118113/SNI-01-3840-1995-Roti-pdf> (19 April 2018).
- Badan Standar Nasional. 2014. SNI 3541-2014. *Margarin*. https://kupdf.net/download/3683sni-35412014_59eebc7b08bbc5331f9d187a_pdf (1 Juli 2018)
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi. <https://www.scribd.com/document/335822474/13586-SNI-3926-2008-Telur-Konsumsi-pdf> (5 Juli 2018).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009: Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.

<https://www.slideshare.net/Fitrijasmineandriani/25820sni37512009-tepung-terigu> (5 Juli 2018).

Belitz, H.D. 2009. *Food Chemistry 2nd Edition*. Berlin : Springer Berlin.

Benning, C.J. 1983. *Plastics Film for Packaging Technology Application and Proses Economics*. London : Thecnomic Publishing Co. Inc.

Brody, A.L. 1972. *Aseptic Packaging of Foods*. *Food Technology*. Aug. 70-74.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1978. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, Penerjemah). Jakarta : UI Press.

CAC. 2003. *Basic Texts on Food Hygiene*. Rome-Italy : CAC.
<http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/43405/6/Bab%20II.Tinjauan%20Pustaka%20%202009fac.pdf> (19 April 2018).

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1986. *Sediaan Galenik*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
<http://repository.unika.ac.id/14589/1/14.I1.0161%20Ghina%20Rachmadiani.pdf> (20 April 2018).

Departemen Tenaga Kerja. 2004. *Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia No Kep. 102/MEN/VI/2004 tentang Waktu Kerja Lembur dan Upah Kerja Lembur*. Jakarta : Departemen Tenaga Kerja.

Djaelani, M. A. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang Dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 24 (1):122-127.

Dwitari, F. 2016. Pembuatan Kue Cokelat Tanpa *Dairy Products*, *Tugas Akhir D-3*, Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung.
<http://repository.stpbandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/130/201319619-2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (6 Juli 2018)

Equistar. 2003. *A Guide to Polyolefin Film Extrusion*. Houston : Lyondell Chemical Company.

- Fajariani, D., A. Gunadi, M. A. Wahyukundari. 2017. Daya Antibakteri Infusa Kismis (*Vitis vinifera L.*) Konsentrasi 100%, 50%, dan 25% terhadap *Streptococcus mutans* (Antibacterial Activity of Raisins Infuse (*Vitis vinifera L.*) Concentration 100%, 50%, and 25% Against *Streptococcus mutans*). *e-Jurnal Pustaka Kesehatan* 5 (2) : 3-5
- Firman. 2015. *Portal informasi Para Usaha Kecil Menengah*. <https://ukmnews.id/2017/07/15/hello-world/> (10 April 2018).
- Hakim, L. 2015. *Rempah dan Herba Kebun Perkarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Yogyakarta : Diandra Creative.
- Hariyadi, P. 2008. *Pengemasan Pangan : You Don't Get Second Chance to Make First Impression*. Bogor: IPB Press.
- Harper. 1975. *Handbook of Plastic and Elastomer*. Baltimore: Westing House Electric Corporation.
- Harudiyanto, M.S. dan Sarifah H. 2008. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Hasibuan, M.S.P. 2011. *Manajemen : Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Jakarta : PT. Aksara.
- Ho, C. 2010. *Tanzhong Pai Bao (Hongkong Sweet Buns)*. <https://en.christinesrecipes.com/2010/11/pai-bao-hong-kong-sweet-buns.html> (18 Juli 2018)
- Hobbs, B. C. dan Robert D. 1989. *Food Poisoning and Food Hygiene 5th Edition*. London : Advison of Noul and Stoughton.
- Indrawan, I. G., I. M. Sukada, dan I. K. Suada. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. *Artikel Telur*. ISSN: 2301-784.
- Jenie, B.S.L. dan Winiati P.R. 2007. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.

- Kaswan. 2012. *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Keunggulan bersaing Organisasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer*.
- Marriott, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4th Edition*. Gaithersburg, Maryland: AN Aspen Publication.
- Minarni. 1995. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari Sari Buah Mangga Kweni (*Mangifera odorta* G.), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/55766/11/F12r gm.pdf> (21 April 2018).
- Muchfud, M., dan S. Y. Yudha. 1990. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mudjajanto, E. Setio, L. Noor, dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Murwati, R. 2012. Functional Ingredients from Egg. *Food Review Indonesia*. 7(4) : 545-560.
- Nawawi, H. H. 1997. *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Bisnis yang Kompetitif*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Notoatmodjo, S. 2009. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta : Rineka Cipta.
- O'Brien, R. D. 2004. *Fats and Oils, Formulating and Processing for Applications, 2nd Edition*. Florida : CRC Press.
- Peter, M. S., and K. D. Timmerhause. 1981. *Plants Design and Economics for Chemical Engineers, Third Edition*. Singapore: McGraw-Hill Book Company
- Purwaningsih, D., M. A. Djaelani, T. R. Saraswati. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras Setelah Pemberian Olesan Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan

Lama Penyimpanan Waktu yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 24 (1):13-20.

Rahayu, W.P. dan Sparringa R.A. 2003. Program surveilan keamanan pangan di Badan POM. *Laporan lokakarya pengembangan jejaring surveilan keamanan pangan*, BPOM, Jakarta.

Reksohadiprojo, S., dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE UGM.

Republik Indonesia. 2003. *Undang-undang No. 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Lembaran Negara RI Tahun 2003, No. 55*. Jakarta : Sekretariat Negara.

Rival, H. V., dan E. J. Sagala. 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Perusahaan*. Jakarta : Rajawali Pers.

Rivero, J. F., M. Zhu, A. D. Kinghorn, dan C. D. Wu. 2008. Antimicrobial Constituents of Thomson Seedless Raisins (*Vitis Vinifera*) Against Selected Oral Pathogens. *Phytochem Lett.* 1(3) : 151-154.

Robbins, S. dan Coulter M. 2007. *Manajemen, Edisi Kedelapan*. Jakarta : Indeks

Rukmana, R. 2001. *Membuat Sosis : Daging Kelinci, Daging Ikan, Tempe Kedelai*. Yogyakarta. Kanisius.

Saragih, D. M., Nurwantoro, dan V. P. Bintoro. 2017. Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (3):130.

Sigit, E. A. 1979. *Solusi Bila Terjerat Kasus Bisnis*. Jakarta: Raih Asa Sukses

Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

Stadelman, W. J. dan O. J. Cotterill. 1973. *Egg Science and Technology*. The Avi Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.

- Sugijono. 2016. Pengembangan Karir Karyawan dalam Manajemen Sumber Daya Manusia. *Orbith* 12 (3).
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*, edisi kelima. Yogyakarta: Liberty.
- Surono, I. S., S. Agus, dan Priyo. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryatna, B. S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga* 2 (2):19.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Puspa Swara, Jakarta.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1995. *Pengantar Bisnis Modern Edisi 3*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 2002. *Pengantar Bisnis Modern, Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur* (Cetakan ke-1). Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syarief, R. dan Armen Syukri. *PANG4227-Pengemasan Pangan*. Tangerang Selatan : Universitas Terbuka.
- Troller, J. 1983. *Water Activity and Food*. London : Academic Press.
- Utami, N. W. 2017. 5 Bentuk-Bentuk Usaha di Indonesia. <https://www.jurnal.id/id/blog/2017/5-bentuk-bentuk-badan-usaha-di-indonesia> (9 Maret 2018).
- Wahyuningtias, D., T. S. Putranto, dan R. N. Kusdiana. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review* 5 (1):57-65.
- Wheat Associates, U.S. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Penerjemah IKAPI. Jakarta : Upima Jakarta.

- Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Depok : Penebar Swadaya.
- Widyani, R., dan Suciatty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Swagati-Press, Cirebon.
- Winarno, F. G. dan Jennie, B. S. L. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Pencegahannya*. Jakarta : Galia Indonesia.
- Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *GMP : Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor : Mbrio Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.