

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam produksi es krim, memiliki teknologi canggih, telah memproduksi beragam jenis es krim, serta telah memperoleh sertifikasi Halal, keamanan pangan, dan manajemen mutu yang menjamin es krim Campina berkualitas tinggi dan aman.
- b. PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. yang berlokasi di Jl. Rungkut Industri II No. 15-17 Tenggilis Mejoyo-Surabaya, Jawa Timur 60292. Lokasi pabrik berada di lingkup area industri PT. SIER. Pola tata letak area produksi menggunakan tata letak *product layout*.
- c. Struktur organisasi di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. yaitu struktur organisasi garis dan staf.
- d. Tenaga kerja di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. dibedakan berdasarkan status pekerja (pekerja kontrak dan tetap), jabatan (*worker* dan staf), dan waktu kerja (pekerja *shift* dan *non-shift*).
- e. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan es krim di antaranya lemak nabati, *milk solid non-fat* (MSNF), pemanis, *stabilizer-emulsifier*, air, perisa, pewarna, asam sitrat (untuk produk *water ice*), cokelat, kacang tanah, dan *accessories*.
- f. Proses pengolahan es krim di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. meliputi penyiapan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, *pre-heating*, pasteurisasi, homogenisasi, *chilling*, *aging*, *freezing*, *filling*, *hardening*, dan pengemasan.

- g. Produk es krim PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. dikemas dengan kemasan primer dan sekunder menggunakan metode manual dan kombinasi (manual dan dengan bantuan mesin).
- h. Mesin yang digunakan di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. yaitu *mixing tank, plate heat exchanger, homogenizer, filling machine, aging tank, continuous freezer, packaging machine, automatic sugar cone baking machine, hardening tunnel, boiler, evaporator, kondensor, kompresor, water chiller, generator set, pompa air, forklift, dan refrigerated truck.*
- i. Alat yang digunakan di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. yaitu pipa *stainless*.
- j. Sumber daya yang dibutuhkan oleh PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. adalah listrik, air, solar, LPG dan manusia. Sumber daya listrik berasal dari PLN, air dari PDAM, LPG berukuran 50 kg dan manusia sebagai tenaga kerja berjumlah 548 orang.
- k. Sanitasi bahan baku, alat dan ruangan di PT. Campina Ice Cream Industry Tbk. sudah baik, tetapi khusus karyawan ada beberapa hal yang belum terpenuhi.
- l. Mutu bahan baku hingga distribusi produk jadi dikendalikan oleh pekerja QC.
- m. Limbah padat yang dihasilkan oleh PT. Campina akan dijual kepada pihak ketiga atau di buang ke TPA, sedangkan limbah cair akan diolah oleh PT. SIER.

13.2. Saran

- a. Disarankan untuk menambah lahan parkir motor dan mobil untuk pekerja dan tamu yang berkunjung ke PT. Campina Ice Cream Industry Tbk.

- b. Disarankan untuk melakukan evaluasi sanitasi karyawan secara berkala karena dapat mempengaruhi kualitas produk.
- c. Disarankan untuk menyesuaikan jumlah pekerja QC *in line* per-shift agar kinerjanya lebih maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M.N. 2018. *Ilmu dan Rekayasa Lingkungan*. Makassar: CV Sah Media, 54.
- Advanced Ltd. 2020. Cummins Power Generation C400D5eB 400 kVA Genset.
<https://www.adeltd.co.uk/diesel-generators/cummins/400kva.php> (01 Maret 2020)
- Alamsyah, S. 2006. *Merakit Sendiri Alat Penjernih Air Untuk Rumah Tangga*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Alibaba. 2020a. *Ice Cream Wide Gap Plate Heat Exchanger /Plate Heat Exchanger for Marine /Plate Heat Exchanger With Holding Tank*.
https://www.alibaba.com/product-detail/ice-cream-wide-gap-plate-heat_62225367187.html (18 Februari 2020)
- Alibaba. 2020b. *Homogenizer Susu Tekanan Tinggi*.
<https://indonesian.alibaba.com/product-detail/factory-price-high-pressure-dairy-homogenizer-milk-homogenizer-types-of-homogenizer-60651423654.html> (19 Februari 2020)
- Alibaba. 2020c. *Tangki Maturasi Tangki Aging Tangki Es Krim*.
<https://indonesian.alibaba.com/product-detail/mituration-tank-aging-tank-ice-cream-tank-60625447315.html> (19 Februari 2020)
- Alibaba. 2020d. *Cone Ice Cream Production Line*.
https://www.alibaba.com/product-detail/Cone-Ice-Cream-Production-Line_60349473533.html?spm=a2700.details.deiletai6.5.1993183a54dHZn (22 Februari 2020)
- Alibaba. 2020e. *Ice Cream Biscuit Cookie Sachet Pillow Flow Packing Packaging Machine Price*.
https://www.alibaba.com/product-detail/Ice-Cream-Biscuit-Cookie-Sachet-Pillow_60695844288.html (23 Februari 2020)

Alibaba. 2020f. *Ice Cream Cone Baking Machine Automatic Ice Cream Sugar Cones Baking Machine.*

https://www.alibaba.com/product-detail/ice-cream-cone-baking-machine-Automatic_60747829401.html?spm=a2700.galleryofferlist.0.0.65c44f64KORsjS (23 Februari 2020)

Alibaba. 2020g. *CE Approved Quality Customizable Hardening Tunnel Freezer For Meat Shrimp Fish Chicken Icecream.*

https://www.alibaba.com/product-detail/CE-approved-quality-customizable-hardening-tunnel_60648493129.html?spm=a2700.galleryofferlist.0.0.478d3c4emtx1a8 (23 Februari 2020)

Alibaba. 2020h. *Uap Boiler, Boiler Steam Gas, Rentang Tekanan tinggi dan Kapasitas Besar.*

<https://indonesian.alibaba.com/product-detail/steam-boiler-gas-steam-boiler-high-pressure-and-big-capacity-range-50029065423.html> (01 Maret 2020)

Alibaba. 2020i. *Sering Digunakan Industri Susu Vakum Evaporator Desain dan Penjualan.*

<https://indonesian.alibaba.com/product-detail/frequently-used-industrial-milk-vacuum-evaporator-design-and-sale-60650016238.html> (01 Maret 2020)

Alibaba. 2020j. *Pabrik Kimia Industri Amonia Kondensor Produsen R717.*

<https://indonesian.alibaba.com/product-detail/chemical-plant-industrial-r717-ammonia-condenser-manufacturer-60220197265.html> (01 Maret 2020)

Alibaba. 2020k. *Amonia dan Freon Refrigerant Kompresor dengan Lebih Tinggi Efisien, Lebih Banyak Fitur Hemat Energi.*

<https://indonesian.alibaba.com/product-detail/ammonia-and-freon-refrigerant-compressor-with-higher-efficient-more-energy-saving-features-1887733587.html> (01 Maret 2020)

- Anggara, R. 2011. *Pengukuran Produktivitas Berdasarkan Beban Kerja*. Jakarta: Universitas Gunadarma.
- Apriadji, W.H. 2008. *Resep Sehat Alami Wied Harry Di TV*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 82.
- Arbuckle, W.S. 2013. *Ice Cream: Fourth Edition*. New York: Springer Science+Business Media New York.
- Ardiansah, A. 2007. Optimasi Karbonatasi untuk Pemucatan Raw Sugar dengan Menggunakan Reaktor Venturi Bersirkulasi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ardiwijayanta, H. 2017. Pengendalian Mutu dengan Metode Acceptance Sampling di PT. Kencana Gemilang, *Laporan Praktek*. Fakultas Teknik Universitas Mercubuana Jakarta, Jakarta.
- Arief, L.M. 2016. Pengolahan Limbah Industri. Yogyakarta: CV. Andi. 17-54
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish. 6-10
- Aslam, M. and M.M. Ali. 2019. *Testing and Inspection in Acceptance Sampling Plan*. Singapore: Springer.
- Ayudiarti, D.L., Suryanti, and D.A. Oktavia. 2020. The Effect of Different Types and Gelatin Concentrations on Ice Cream Quality, *E3S Web of Conferences*, Yogyakarta, July 8-9, 2019, 1-8.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995a. *SNI 01-3921-1995: Kacang Tanah Biji (Ose)*.
https://kupdf.net/download/1896-sni-01-3921-1995-kacang-tanah_58de4a88dc0d60e14a8970e3_pdf (10 Juni 2020)

- Badan Standardisasi Nasional. 1995b. *SNI 01-3923-1995: Kacang Hijau*.
https://kupdf.net/download/sni-01-3923-1995-kacang-hijau_59c16fac08bbc51717686ffc_pdf (10 Juni 2020)
- Badan Standardisasi Nasional. 1995c. *SNI 01-3816-1995: Santan Cair*.
 Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3749:2009: Kakao Massa*.
<https://docplayer.info/34404955-Sni-3749-2009-standar-nasional-indonesia-kakao-massa.html> (10 Juni 2020)
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *SNI 2332.9:2011: Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada Produk Perikanan*.
<http://www.bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/public/files/sni/SNI%202332.9-2011%20UJI%20S%20AUREUS.pdf> (22 Juli 2020)
- Badan Standardisasi Nasional. 2013a. *SNI 4482:2013: Durian*.
<https://docplayer.info/62200464-Sni-4482-2013-standar-nasional-indonesia-durian-ics-badan-standardisasi-nasional.html> (12 Juni 2020)
- Badan Standardisasi Nasional. 2013b. *SNI 3747:2013: Kakao Bubuk*.
https://kupdf.net/download/14785sni-3747-2013-kakao-bubukweb_59ed6ed108bbc5e446eb8c6a_pdf (10 Juni 2020)
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. *SNI 8026:2014: Stroberi*.
https://kupdf.net/download/sni-8026-2014-strawberry_58e3f56ddc0d60311bda9815_pdf (18 Juni 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 2015a. *SNI 2970-2015: Susu Bubuk*.
https://kupdf.net/queue/319952719-16614-sni-2970-2015-susu-bubuk-pdf_58ca032adc0d60ba5b339028_pdf?queue_id=-1&x=1592833421&z=MzYuNzMuMTk4LjEwOA== (22 Juni 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 2015b. *SNI 3553-2015: Air Mineral*.
<https://adoc.tips/air-mineral-sni-35532015.html> (9 Juni 2020).

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*.
<http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=Cwz64Bj9OPinOJI%2Bk4%2BRloz%2FFtdUIuPm7dPnQTWo5xo%3D> (9 Juni 2020)
- Bologna, J.L., J.L. Jorizzo, and J.V. Schaffer (Eds.). 2012. *Dermatology E-Book*. New York: Elsevier.
- Budaya, P.W. dan A. Muhsin. 2018. Workload Analysis in Quality Control Department, *Jurnal OPSI*. 11(2):134-140.
- Bukalapak. 2020. Terlaris - Susu Skim NZMP 1 kg.
<https://www.bukalapak.com/p/food/minuman/2nit90e-jual-terlaris-susu-skim-nzmp-1-kg> (6 Juni 2020).
- Cairns, D. 2004. *Intisari Kimia Farmasi, Edisi Kedua*. Jakarta: EGC, 129.
- Campbell, J., D. Foskett, N. Rippington, and P. Paskins. 2011. *Practical Cookery Level 3 for VRQ and NVQ Courses*. London: Hodder Education.
- Campbell, J.R and R.T Marshall. 2000. *The Science of providing Milk for Men*. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Clark, S., M. Costello, M. Drake., and F. Bodyfelt (Eds.). 2009. *The Sensory Evaluation of Dairy Products, Second Edition*. Springer Science+Business Media.
- Clarke, C. 2012. *The Science of Ice Cream, Second Edition*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.

- Darsini. 2014. Penentuan Waktu Baku Produksi Kerupuk Rambak Ikan Laut “Sari Enak” di Sukoharjo, *Spektrum Industri*. 12(2):219-230.
- Deosarkar, S.S., C.D. Khedkar, S.D. Kalyankar, and A.R. Sarode. 2016. Ice Cream: Uses and Method of Manufacture, (dalam *The Encyclopedia of Food and Health Vol. 3*, B. Caballero, P. Finglas, and F. Toldra, Eds.), Massachusetts: Academic Press, 391-397.
- Diana, B.A. dan R. Harta. 2017. Analisis Beban Kerja Pegawai pada Kantor UPBJJ-Universitas Terbuka Bandung, *Jurnal Manajemen Pelayanan Publik*. 1(1):1-11
- Exapro. 2020. *Tetra Pak Hoyer Straightline 800 C Hoyer Flowrep SL 80 Ice cream machine*.
<https://www.exapro.com/tetra-pak-hoyer-straightline-800-c-hoyer-flowrep-sl-80-p90210006/#prettyPhoto> (22 Februari 2020)
- Fachruddin, L. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Kanisius, 10.
- Fallanur, Firdauani, dan Sillfia. 2015. Pengaruh Pengolahan Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Bubuk Kedelai. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Industri*. 5(1):37-43
- Fattah, M. dan P. Purwanti. 2017. *Manajemen Industri Perikanan*. Malang: UB Press.
- Goff, H.D. and R.W. Hartel. 2013. *Ice Cream, Seventh Edition*. New York: Springer Science+Business Media New York.
- Gram Equipment. 2018. *RIA 14*.
<http://www.gram-equipment.com/equipment/molding-system/ria-14/>
 (22 Februari 2020)

- Gubernur Jawa Timur. 2013. *Peraturan Gubernur Jawa Timur nomor 72 tahun 2013 tentang Baku Mutu Air Limbah*.
[http://arsipjdih.jatimprov.go.id/upload/7698/PerGub_No. 52_Thn 2014 ttg Perubahan PerGub No. 72 Thn 2013 ttg Baku Mutu Air Limbah.pdf](http://arsipjdih.jatimprov.go.id/upload/7698/PerGub_No._52_Thn_2014_ttg_Perubahan_PerGub_No._72_Thn_2013_ttg_Baku_Mutu_Air_Limbah.pdf) (8 Juni 2020)
- Hadi, A. 2007. *Prinsip Pengelolaan Pengambilan Sampel Lingkungan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 14-16.
- Hakim, L., Purwadi, dan M.C.H. Padaga. 2018. Penambahan Gum Guar Pada Pembuatan Es Krim Instan ditinjau dari Viskositas, Overrun dan Kecepatan Meleleh, *Prosiding Sumber Daya Lokal 1*, Pamekasan, 25 Oktober 2018, 54-62.
- Harsi, N. H. Sari dan Sinarep. 2015. Karakteristik Kekuatan Bending dan Kekuatan Tekan Komposit Serat Hybrid Kapas/Gelas Sebagai Pengganti Produk Kayu, *Dinamika Teknik Mesin*. 5(2): 59-65.
- Hartutik. 2012. *Metode Analisis Mutu Pakan*. Malang: UB Press, 51-52.
- Herjanto, E. 2015. *Manajemen Operasi Edisi 3*. Jakarta: Grasindo
- IndiaMart. 2020a. 200 L Stainless Steel Ice Cream Continuous Freezer.
<https://www.indiamart.com/proddetail/ice-cream-continuous-freezer-15215849597.html> (19 Februari 2020)
- IndiaMart. 2020b. *Rollo Moulded Stick Ice Cream Machine*.
<https://www.indiamart.com/proddetail/rollo-moulded-stick-ice-cream-machine-16204104088.html> (22 Februari 2020)
- IndiaMart. 2020c. Ms Refrigerated Truck.
<https://www.indiamart.com/proddetail/refrigerated-truck-13100106848.html> (01 Maret 2020)
- Iskandar, S. 2015. *Ilmu Kimia Teknik*. Yogyakarta: Deepublish.

- Ismail, M. 2007. *Buka Usaha? Siapa Takut!.* Depok: Penebar Swadaya, 46.
- Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari, *JIUBJ*. 17(3): 96.
- Jenie, B.S.L. dan W.P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius. 15-21
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Andi Offset, 77.
- Kasmir dan Jakfar. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis, Edisi Revisi*. Jakarta: Kencana, 192.
- Kothari, H. A. 2004. *Research Methodology: Methods and Techniques*. New Delhi: New Age International.
- Krebs, C.J. 1999. *Ecological Methodology, Second Edition*. San Francisco: Benjamin Cummings.
- Krishnamoorthi, K. S. 2012. *A First Course in Quality Engineering: Integrating Statistical and Management Methods of Quality, Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Krisnamurthi, B. (Ed.). 2012. *Ekonomi Gula*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 295.
- KRM Steel. 2020. *Pipa Stainless Steel Suhu Tinggi*.
<http://id.krmsteel.com/stainless-steel-pipe/seamless-stainless-tube/high-temperature-stainless-steel-pipe.html> (01 Maret 2020)
- Lituhayu, R. 2008. Analisa Beban Kerja dan Kinerja Karyawan (Studi Kasus Pada Head Office PT. Lerindro International Jakarta), *Skripsi S-1*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Lu, J.C., X.H. Pua, C.T. Liu, C.L. Chang, and K.C. Cheng. 2014. The Implementation Of HACCP Management System In A Chocolate Ice Cream Plant, *Journal of Food and Drug Analysis*. 22:391-398.
- Maretno, A. dan Haryono. 2015. Analisa Beban Kerja Fisik dan Mental dengan Menggunakan *Work Sampling* dan NASA-TLX untuk Menentukan Jumlah Operator, *Dinamika Rekayasa*. 11(2):54-62.
- Marshall, R.T., H.D. Goff, and R.W. Hartel. 2003. *Ice Cream, Sixth Edition*. New York: Springer Science+Business Media New York.
- Menteri Perdagangan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 29/M-DAG/PER/6/2013 tentang Verifikasi atau Penelusuran Teknis terhadap Ekspor Kelapa Sawit, Crude Palm Oil (CPO), dan Produk Turunannya*. https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfiles/batang/Permendag_29_2013.pdf.pdf (6 Juni 2020)
- Mulyani, D.R., E.N. Dewi, dan R.A. Kurniasih. 2017. Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat sebagai Penstabil, *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(3): 36-42.
- Nasution, D. A. D., P. R. Ramadhan dan M. D. B. Barus. 2019. *Audit Sektor Publik: Mahir dalam Pemeriksaan Pengelolaan dan Tanggung Jawab Keuangan Negara*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia. 123.
- Niebel, B., dan A. Freivalds. 2013. *Niebel's Methods, Standards and Work Design:Introduction*. New York: The McGraw-Hill Companies.
- Nielsen, S. S. 2003. *Food Analysis*. New York: Kluwer Academic. 59.
- NIIR Board of Consultants and Engineers. 2006. *The Complete Technology Book of Flavoured Ice Cream*. Delhi: Asia Pacific Business Press Inc.
- Oksilia, M.I. Syafutri, dan E. Lidiasari. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis Melo* L.) Dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1): 17-22.

- Prasetyo, A. 2017. *Analisis Good Manufacturing Practice Olahan Pangan*. Jakarta: Indocamp.
- Prihanto, A.A. 2017. *Reaksi Fisiko Kimia Produk Perikanan Tradisional*. Malang: UB Press, 60-61.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwadi, L.E. Radiati, H. Evanuarini, dan R.D. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press. 33.
- Ramadhan, R. I.P. Tama, dan R. Yanuar. 2014. Analisa Beban Kerja dengan Menggunakan *Work Sampling* dan NASA-TLX untuk Menentukan Jumlah Operator (Studi Kasus: PT XYZ), *Jurnal Riset Manajemen Sains Indonesia*. 2(5):964-973.
- Rofiqoh, Z. 2012. Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Konsumen Membeli Produk Mie Instant Indofood (Studi Kasus pada Mahasiswa Jurusan Muamalah dan Ahwal Al-Syakhsiyah Semester VIII IAIN Walisongo Semarang), *Skripsi S-1*, Fakultas Syari'ah Institut Agama Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Saetre, S. 2012. *Norwegian Cakes and Cookies: Scandinavian Sweets Made Simple*. New York City: Skyhorse Publishing.
- Sari, N., Erniwati dan A. Hapid. 2015. Sifat Mekanika Kayu Kemiri (*Aleurites mollucana Willd*) Asal Sulawesi Tengah Berdasarkan Arah Aksial, *Warta Rimba*. 3(2):73-79.
- Sartika, L. Y. M. 2008. Sampling Penerimaan Sekuensial dalam Pengendalian Mutu Statistis, *Skripsi S-1*, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Sanata Dharma.
- SBS Ayrshire. 2019. *500 – 10,000 Litre Stainless Steel Mixing Tanks*. <https://www.sbsayrshire.com/sales/new-storage-tanks/500-10000-litre-stainless-steel-mixing-tanks-copy/> (18 Februari 2020)

- Sembodo, E. 2008. *Manajemen, Edisi Ketujuh: Kepemimpinan dan Kolaborasi dalam Dunia yang Kompetitif*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sentral Pompa. 2020. Pompa Sentrifugal 750 Watt HFm5B 1 HP 1 Phase <http://www.sentralpompa.com/produk-286-Pompa-Sentrifugal-750-Watt-HFm5B-1-HP-1-Phase.html> (01 Maret 2020)
- Statista. 2020. *Ice Cream: Indonesia*.
<https://www.statista.com/outlook/40100400/120/ice-cream/indonesia>
(04 Maret 2020)
- Suparjati. 2000. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Kanisius, 2.
- Suprpti, M.L. 2005. *Kuaci dan Manisan Waluh*. Yogyakarta: Kanisius, 8.
- Suryani, A., E. Hambali dan P. Suryadarma. 2005. *Membuat Aneka Nata*. Bogor: Penebar Swadaya, 55.
- Susilorini, T.E. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1991. *Pengantar Bisnis Modern, Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty, 140-145, 148.
- Tamime, A. 2008. *Cleaning in Place: Dairy, Food and Beverage Operations*. United Kingdom: Blackwell Publishing.
- Taneja, H. C. 2009. *Statistical Methods for Engineering and Sciences*. New Delhi: I.K. Internasional.
- Tarwaka. 2011. *Ergonomi Industri*. Solo: PT. Harapan Press.
- Tekade, R.K. (Ed.). 2020. *Advances in Pharmaceutical Product Development and Research: Drug Delivery Systems*. London: Academic Press.

Tokopedia. 2020a. *Citric Acid Anhydrous (Asam Sitrat/Sitrun) Food Grade*
<https://www.tokopedia.com/ambrosiaindo/citric-acid-anhydrous-asam-sitrat-sitrun-food-grade> (9 Juni 2020)

Tokopedia. 2020b. *Water Chiller 5 Hp.*
<https://www.tokopedia.com/pilarjayaabadi/water-chiller-5-hp> (01 Maret 2020)

Toyota Forklift. 2020. High-Capacity Electric Cushion Forklift.
<https://www.toyotaforklift.com/lifts/electric-motor-rider-forklifts/high-capacity-electric-cushion-forklift#overview> (01 Maret 2020)

Triharjono, A., B. D. Probowati dan M. Fakhry. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD. Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep, *Agrointek*. 7(2): 76-83.

Wagiman, F. X. 2019. *Hama Pascapanen dan Pengelolaannya*. Yogyakarta: UGM Press, 161.

Wahyuni, H., A. Gunawan, P.F. Ferdinant, dan E. Fitryanti. 2019. Designing Employee Workload Calculation Based on Java-Based Full Time Equivalent Method. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 505(1).

Wardhani, S.P.R. 2018. *Gizi Dasar Plus 30 Resep Masakan Lezat nan Praktis untuk Pemula*. Yogyakarta: Diandra Kreatif, 51.

Wibawa, R.P.N., Sugiono, dan R.Y. Efranto. 2014. Analisis Beban Kerja dengan Metode *Workload Analysis* Sebagai Pertimbangan Pemberian Insentif Pekerja (Studi Kasus di Bidang PPIP PT Barata Indonesia (Persero) Gresik), *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*. 2(3):672-683.

Wilson, C.G. and P.J. Crowley. 2011. *Controlled Release in Oral Drug Delivery*. New York: Springer.

- Winarsih, S. 2017. Kebijakan dan Implementasi Manajemen Pendidikan Tinggi dalam Meningkatkan Mutu Pendidikan, *Cendekia*. 15(1): 51-66.
- Wishnu, A.P. 2008. *Pabrik Kecil jadi Industri Modern*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo, 32.
- Yuwono, S.S. dan E. Waziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.