

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Aneka Indomakmur Sidoarjo merupakan pabrik yang bergerak di bidang industri pengolahan makanan ringan, salah satunya adalah biskuit dan *crackers*.
2. Visi PT. AIM adalah menjadi produsen biskuit terbaik secara kualitas maupun kuantitas di Indonesia dan misi PT. AIM adalah memproduksi biskuit yang bermutu, aman dan halal di Indonesia.
3. Bentuk badan usaha PT. AIM adalah Perseroan Terbatas (PT) dan memiliki struktur organisasi lini, staf dan fungsional.
4. Bahan yang digunakan untuk pembuatan *roasted corn crackers* adalah bahan baku utama dan bahan tambahan pangan.
5. Pengolahan *roasted corn crackers* dimulai dari tahapan pemilihan bahan baku dan bahan tambahan pangan sampai *metal detecting* dan *cartoning*.
6. Jenis plastik pengemas yang digunakan oleh PT. AIM untuk mengemas *roasted corn crackers* adalah plastik laminasi OPP (*oriented polypropylene*) dan CPP (*cast polypropylene*).
7. Mesin yang digunakan pada pembuatan *roasted corn crackers* di PT. AIM adalah *mixer*, mesin pencetak, oven, mesin *oil glazing*, mesin pencampur bumbu, *cooling conveyor*, mesin pengemas dan *metal detector*. Peralatan yang digunakan adalah timbangan, *belt conveyor*, dan alat pengangkut.
8. PT. AIM menggunakan empat jenis sumber daya, yaitu listrik, sumber daya air, sumber daya manusia, dan gas.

9. PT. AIM melakukan sanitasi terhadap bahan baku, produk jadi, ruang pengolahan, pekerja, mesin dan peralatan serta air.
10. Limbah yang dihasilkan PT.AIM berupa limbah cair yang diolah dengan IPAL sederhana dan limbah padat yang diolah dengan cara daur ulang.
11. PT. AIM melakukan pengendalian mutu terhadap bahan baku, BTP, proses pengolahan (penimbangan hingga pengemasan), serta produk jadi.

13.2. Saran

Setelah mengikuti PKIPP di PT. AIM, saran yang dapat kami berikan adalah:

1. Mengkaji kembali ruang gerak pekerja dalam ruang produksi, khususnya di sekitar oven dan mesin pengemas, untuk mengurangi potensi bahaya.
2. Menambah pekerja pada bagian sortasi produk, agar kualitas produk yang dihasilkan stabil, dan dapat mengurangi sampah plastik berlebih.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, G. A. dan Sriyanto. 2015. Redesain *Pallet* untuk Mengurangi Biaya Perpindahan pada PT. Vantec Indomobil Logistic, *Jurnal Teknik Industri* 10(10):1-8.
- Agustina, Y., J. H. Mulyo dan L. R. Waluyati. 2020. Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Utama Susu Kambing Bubuk di Bumiku Hijau Yogyakarta, *Jurnal Teknosains* 9(2):127-138.
- Ameur, H., Y. Kamla dan D. Sahel. 2018. Performance of Helical Ribbon and Screw Impellers for Mixing Viscous Fluids in Cylindrical Reactors, *Chemengineering* 2(26):1-9.
- Anjan, B. dan R. Annu. 2015. Lamination Suitability for Flexible Packaging Application (A Case Study of “UFLEX Ltd”, Noida), *International Journal of Engineering Research* 4(5):228-230.
- Antasari, R., Fauziah dan M. Sadi. 2020. *Hukum Ekonomi di Indonesia*. Jakarta: Kencana.
- Aprilia., H. R. Susmiyati dan E. Susanti. 2019. Implementasi Peraturan Daerah Tentang Tenaga Kerja Lokal Pada Perusahaan Pertambangan Batubara di Kabupaten Berau Provinsi Kalimantan Timur, *Risalah Hukum* 15(1): 11-31.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ariff, T. F., F. B. Jusoh, M. Parnin dan M. H. Azenan. 2013. Design Improvements and Fabrication of Conveyor Belt Cleaner and Washing System at Westports Malaysia, *International Journal of Education and Research* 1(10):1-16.
- Asikin, H. Z. dan W. P. Suhartana. 2016. *Pengantar Hukum Perusahaan*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2014. *Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*

Nomor 8 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran. Jakarta: BPOM RI.

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3741:2013: Minyak Goreng*. <https://kimia.unimudasorong.ac.id/app/upload/file/minyak-goreng-savira-putri.pdf> (20 Mei 2021).

Badan Standarisasi Nasional. *SNI 2970:2015: Susu Bubuk*. <https://docplayer.info/59516543-Susu-bubuk-sni-2970-2015.html> (20 Mei 2021).

Bakerpedia. 2021. *Hygienic Design of Bakery Equipment*. <https://bakerpedia.com/processes/hygienic-design-of-bakery-equipment/> (3 Juli 2021).

Barden, L. dan E. A. Decker. 2013. Lipid Oxidation in Low-moisture Food: A Review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 56(15):2467-2482.

Biscuit Pro. 2021. *Biscuit Cooling Conveyor*. https://www.biscuitpro.com/images/machinery/cooling-conveyor/biscuit_cooling_conveyor_6_weskort_biscuits_machinery.jpg (13 April 2021).

Caballero, B., L. C. Truco dan P. M. Finglas. 2003. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition, Second Edition*. United Kingdom: AcademicPress.

Damat, D., A. Tain., E. A. Saati., R. P. Sudibyo., R. Wijaya dan D. N. Putri. 2018. *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

Darwansyah, A. dan T. Nurhayati 2013. Peran Struktur Organisasi dalam Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja, *Ekobis* 14(2):1-16.

Daulay, A. Sartika dan E. Trivitasari. 2014. Jumlah Konsumsi Maksimal Mie Instan Berdasarkan Penentuan Kadar Monosodium Glutamat (MSG) Bumbu Penyedapnya, *Majalah Ilmiah Kultura* 16(1): 141-150.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1999. *Permenkes No. 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/ Menkes/Per/IX/1988 bahan tambahan makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik.

- Fajrin, A. E., S. Hartono dan L. R. Waluyati. 2015. Permintaan Gula Rafinasi pada Industri Makanan Minuman dan Farmasi di Indonesia, *Agro Ekonomi* 26(2): 150-158.
- Focus Technology. 2021. *Food Metal Detector Food Processing Safety Inspecting Metal Detector*. <https://vfinder.en.made-in-china.com/product/LBlQpibYOhcA/China-Food-Metal-Detector-Food-Processing-Safety-Inspecting-Metal-Detector.html> (22 April 2021).
- Gebreselassie, E. dan H. Clifford. 2016. Oxidative Stability and Shelf Life of Crackers, Cookies and Biscuits, *Oxidative Stability and Shelf Life of Foods Containing Oils and Fats*:461-478.
- Google Maps. 2021. *AIM Biscuits (PT. Aneka Indomakmur)*. <https://goo.gl/maps/tMDxiPicQswxidWs8> (4 Juli 2021).
- Hanhouten, L., M. Yufenda, dan Meliyanti. 2012. Pengembangan Perancangan Cradle Berbahan Karton Bergelombang (*Corrugated Paper*) Hasil Recycle (http://repository.ubaya.ac.id/28239/1/6076048_071004_Pengembangan_Perancangan_Cra.pdf), *Program Kreativitas Mahasiswa*, Universitas Surabaya, Surabaya.
- Hantoro, M. R. dan B. Mardiono. 2018. Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati Jember, *Jurnal Sains dan Seni* 7(1):2337-3520.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1988. *Nutritional Evaluation of Food Processing, 3rd Edition*. New York: AVI Publishing.
- Herpandi., I. Widiastuti., Wulandari dan C. A. Sari. 2019. Efektivitas Natrium Bikarbonat (NaHCO₃) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Keripik Tulang Ikan Putak (*Notopterus notopterus*), *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(2): 263-272.
- Hasnan, N.Z.N., Aziz, N., Taip, F.S. dan Zulkifli, N. 2019. Spine Layout Design for Improving Food Hygiene and Reducing Travelled Distances in A Small-Scale Burger Patties Processing, *Food Research* 3(4):295-304.
- Hutapea, D. S. Z. 2019. Rancang Bangun Detektor Logam dan Kadarnya Menggunakan Sensor Proximity Berbasis Arduino Nano, *Projek Akhir*

II, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Ibadullah, W. Z. W., A. A. Idris., R. Shukri., N. A. Mustapha., N. Saari dan N. H. Z. Abedin. 2019. Stability of Fried Fish Crackers as Influenced by Packaging Material and Storage Temperatures, *Current Research in Nutrition and Food Science* 7(2): 369-381.
- Ihsan, N. 2013. Tinjauan Mengenai Bentuk-bentuk Perusahaan dalam Konsep Ekonomi Konvensional dan Fiqh Islam, *Jurnal Ekonomi Islam* 3(1): 168-200.
- Indiamart. 2021. *Motor Conveyor Belt System, For Packaging*. <https://dir.indiamart.com/impcat/belt-conveyors.html> (29 April 2021).
- Indiamart. 2021. *Stainless Steel Belt Conveyor*. <https://5.imimg.com/data5/SX/UO/MY-35169704/stainless-steel-belt-conveyor-500x500.jpg> (1 Juli 2021).
- Indiamart. 2021. *Stainless Steel Ribbon Blender, 220-280V*. <https://dir.indiamart.com/impcat/ribbon-blender.html> (11 April 2021).
- Indotrading. 2021. *Conveyor Oven*. <https://image1ws.indotrading.com/s3/productimages/webp/co10002/p309355/w300-h300/63c5000c-eccb-49c5-b689-934147ac6d56w.jpg> (13 April 2021).
- Indotrading. 2021. *Roller Conveyor*. <https://www.indotrading.com/jual-beltdanconveyor> (29 April 2021).
- Indotrading. 2021. *Floor Scale Timbanbangan Lantai*. <https://www.indotrading.com/jual-timbanganlantai> (22 Juli 2021).
- Informa Markets. 2021. *How to Choose the Right Mixer Agitator*. <https://www.powderbulksolids.com/equipment/mixers-blenders> (11 April 2021).
- Iskandar, N. M. dan I. S. Fahin. 2019. Perancangan Tata Letak Fasilitas Ulang (Relayout) untuk Produksi Truk di Gedung Commercial Vehicle (CV) PT. Mercedes Benz Indonesia, *Jurnal PASTI* 11(1):66-75.
- Kemendikbud. 2021. *Mesin* (dalam KBBI Online). <https://kbbi.web.id/mesin> (11 April 2021).

- Kemendikbud. 2021. *Oven* (dalam KBBI Online). <https://kbbi.web.id/oven> (29 April 2021).
- Kemendikbud. 2021. *Peralatan* (dalam KBBI Online). <https://kbbi.web.id/peralatan> (1 Juli 2021).
- Khalifa, Y. I. M. 2016. Effect of the Printing Remedies and Lamination Techniques on Barrier Properties “WVTR and OTR Value” for Polypropylene Film, *EC Nutrition* (5)2: 1089-1099.
- Kristiani, E. 2017. Pengendalian Mutu Proses Pembuatan Produk Roma Kelapa di PT. Mayora Indah tbk. Divisi Biskuit Jayanti, *Laporan Kerja Praktek* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Koswara, R. A. 2007. *Panduan Lengkap Berbisnis Kue Kering*. Jakarta: TransMedia Pustaka.
- Lu, L. dan F. Xu. 2010. Effects of Initial Oxygen Concentration and Oxygen-Barrier Property of Film on Fat Oxidation Rate of Packed Cookies, *European Food Research and Technology* 231(2):347-351.
- Maddah, H. A. 2016. Polypropylene as a Promising Plastic: A Review, *American Journal of Polymer Science* 6(1):1-11.
- Maller, R. 2011. *Hygienic Design of Food Factories*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Mandala, I. G., C. A. Ioannou dan A. E. Kostaropoulos. 2006. Textural Attributes of Commercial Biscuits. Effect of Relativehumidity on Their Quality, *International Journal of Food Science and Technology* 41(7): 782–789.
- Manzocco, L., G. Romano, S. Calligaris dan M. C. Nicoli. 2020. Modeling the Effect of the Oxidation Status of the Ingredient Oil on Stability and Shelf Life of Low-Moisture Bakery Products: The Case Study of Crackers, *Foods* 794(9):1-14.
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1972. *Cookies and Crackers Technology*. Wesport: The AVI Publishing Co. Inc.
- Meilita, O. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas terhadap

Karakteristik *Cookies*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.

- Muchtar, H., Kamsina, dan I. T. Anova. 2011. Pengaruh Kondisi Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Jamur pada Gambir, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 22(1):36-43.
- Mufreni, A. N. F. 2016. Pengaruh Desain Produk, Bentuk kemasan dan Bahan Kemasan terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha), *Jurnal Ekonomi Manajemen* 2(2):48-54.
- Mukhtar, S. dan Nurif, M. 2015. Peranan *Packaging* dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen, *Jurnal Sosial Humaniora* 8(2): 181-191.
- Muntaza, Y. dan A. C. Adi. 2020. Hubungan Sumber Informasi dan Pengalaman dengan Tingkat Pengetahuan tentang Penggunaan Monosodium Glutamate (MSG) pada Ibu Rumah Tangga, *Amerta Nutrition*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya, 72-78.
- Mutholib, A., Handayani, dan O. Rini. 2016. Gambaran Ketengikan Minyak Goreng Bermerek dan Minyak Goreng Curah Setelah Melalui Proses Penggorengan Tahun 2015, *Jurnal Kesehatan* 11(1):172-180.
- Nasir, M., E. P. Saputro dan S. Handayani. 2015. Manajemen Pengelolaan Limbah Industri, *Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis* 19(2):143-152.
- Ningbo Ruyi Joint Stock Co., Ltd. 2021. *Electric Forklift Trucks*. <https://www.xilin.com/category/forklift-trucks/electric-forklift-trucks/> (29 April 2020).
- Nugroho, P.J. 2017. Penerapan Sanitasi Unit Pengolahan Ikan Tuna Kaleng PT. Banyuwangi Cannery Indonesia, *Laporan Kerja Praktek*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi / Harapan dengan Hasil Kerja), *Meraja Journal* 2(2):51-66.

- Packaging Corporation of America. 2011. *Regular Slotted Container (RSC)*, Online: <https://www.packagingcorp.com/regular-slotted-container> (8 Maret 2021).
- Pambudi S. dan S. B. Widjanarko. 2015. Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat dan Amonium Bikarbonat sebagai Bahan Pengembang terhadap Karakteristik Kue Bagiak, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1596-1607.
- Paran, S. 2008. *Diabet Cookies*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Pardios, F. 2004. *Plastic Film - Situation and Outlook*. Shawbury: Rapra Technology.
- Patrignani, M., P. A. Conforti dan C. Lupano. 2014. The Role of Lipid Oxidation on Biscuit Texture during Storage, *International Journal of Food Science and Technology* 49(8):1925-1931.
- Perangin, S. E., A. Hamsi, Mahadi, Tugiman, D. Sitompul dan Indra. 2015. Komponen-komponen dan Peralatan Bantu Mixer Kapasitas 6,9 Liter Putaran 280 RPM, *Jurnal Dinamis* 3(4):1-14.
- Perdon, A. A., S. L. Schonauer dan K. S. Poutanen. 2020. *Breakfast Cereals and How They Are Made*. United Kingdom: Elsevier Science.
- Pramesti, M., H.S.H. Subagyo dan A. Aprilia. 2019. Perencanaan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Keripik Nangka dan Usulan Keselamatan Kesehatan Kerja di Umkm Duta Fruit Chips, Kabupaten Malang, *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian* 3(2):150-164.
- Pranata, A. S. 2010. *Meningkatkan Hasil Panen dengan Pupuk Organik*. Jakarta: AgroMedia.
- Pratiwi, D. I., M. Rivai dan F. Budiman. 2017. Rancang Bangun Deteksi Jalur Pipa Terpendam Menggunakan *Mobile Robot* dengan *Metal Detector*, *Jurnal Teknik ITS* 6(1):174-179.
- Prihantoro, A. 2012. Peningkatan Kinerja Sumber Daya Manusia Melalui Motivasi, Disiplin, Lingkungan Kerja, dan Komitmen, *Jurnal Unimus* 8(2):78-98.
- PT. Andaru Persada Mandiri. 2021. *Analytical Balance*. <https://andarupm.co.id/timbangan-analitik/> (22 Juli 2021).

- PT. Andaru Persada Mandiri/ 2021. *High Capacity Balance*. <https://andarupm.co.id/jual-timbangan-analitik/#high> (22 Juli 2021).
- PT. Omni Digitama Internusa. 2021. *Krisbow Hand Pallet Manual*. https://res.cloudinary.com/ruparupa.com/image/upload/f_auto,q_auto/l_2.1:c5f05d:8cb583/f_auto,q_auto:eco/v1484541746/KW0500399_1.jpg (29 April 2021).
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Putra, I. N. K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(1):1-5.
- Raharjo, H. 2009. *Hukum Perusahaan*. Yogyakarta: Penerbit Pustaka Yustisia.
- Rianti, A., A. Christopher, D. Lestari dan W. E. Kiyat. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang - Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang, *Jurnal Agroteknologi* 12(2):167-175.
- Robertson, G. L. 2006. *Food Packaging Principles and Practice, Second Edition*. USA: CRC Press.
- Romani, S., S. Tappi., F. Balestra., M. T. R. Estrada., V. Siracusa., P. Rocculi dan M. D. Rosa. 2014. Effect of Different New Packaging Materials on Biscuit Quality During Accelerated Storage, *Journal of the Science of Food and Agriculture* 95(8):1736-1746.
- Rusiyanto., E. Soesilowati dan Jumaeri. 2013. Penguatan Industri Garam Nasional melalui Perbaikan Teknologi Budidaya dan Diversifikasi Produk, *Saintekno* 11(2):129-142.
- Sabir, N. C., Lahming dan A. Sukainah. 2020. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu, *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 6(1):51-64.
- Sari, D. A. L. 2015. Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinacea*), *Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.

- Sedia Mesin. 2021. *Mesin Pengaduk Bumbu Tabur*. <https://www.sediamesin.com/aneka-mesin/mesin-pengolah-makanan/mesin-bumbu/mesin-pengaduk-bumbu-tabur/> (13 April 2021).
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan, *Jurnal Sains Materi Indonesia* Edisi Khusus Oktober: 15-22.
- Simbolon, S. M. 2016. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Crackers dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Ikan Patin (*Pangasius* sp), *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sulistiyawati, T. dan J. A. Wiwaha. 2005. Pengaruh Pengadukan Bahan Adonan Roti terhadap Hasil Jadi, *Dinamika Kepariwisata* 3(2):376-384.
- Suryatman, T. H., M. E. Kosim dan S. Julaela. Pengendalian Kualitas Produksi Roma Sandwich Menggunakan Metode Statistik Quality Control (SQC) dalam Upaya Menurunkan Reject di bagian Packing, *Journal Industrial Manufacturing* 5(1):1-12.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang, *Jurnal STIE Semarang* 4(3):19-28.
- Susilo, A., D. Rosyidi., F. Jaya dan A. W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Suwarno., R. D. Ratnani dan I. Hartati. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida, *Momentum* 11(2):99-103.
- Sykes, Glyn dan I. Davidson. 2020. *Biscuit, Cookie and Crackers Process and Recipes*. India: Charlotte Cockle.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2017. *Tepung Tapioka*. <http://repo.stikesperintis.ac.id/1110/1/32%20Tabel%20Komposisi%20Pangan%20Indonesia.pdf> (17 April 2021).

- Trident Paper Box Industries. 2018. *3 Ply Corrugated Box*. <http://tridentpbi.in/wp-content/uploads/2018/12/3ply-corrugated.png> (diakses 8 Maret 2021).
- Velzen, U. T., L. Weert, dan K. Molenveld. 2020. *Flexible Laminates within the Circular Economy*. Netherlands: Wageningen Food & Biobased Research.
- Widayatno, T. dan Sriyani. 2008. Pengolahan Limbah Cair Industri Tapioka dengan Menggunakan Metode Elektroflokulasi, *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*, Yogyakarta, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 22 November 2008, 84-89.
- Widiati, A. 2019. Peranan Kemasan (*Packaging*) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “*Mass Pack*” Terminal Kemasan Pontianak, *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*. 8(2):67-76.
- Wijaya, C. H., N. Mulyono dan F. A. Afandi. 2011. *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Wisnu, D. 2019. *Teori Organisasi Struktur dan Desain*. Malang: UMM Press.
- Wulansari, P. D. 2011. Pengelolaan Limbah pada Pabrik Pengolahan Ikan di PT. Kelola Mina Laut Gresik, *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(1):123-126.
- Yana, S. 2015. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar, *Malikussaleh Industrial Engineering Journal* 4(1):17-23.
- Yonata, A. dan I. Iswara. 2016. Efek Toksik Konsumsi *Monosodium Glutamate*, *Majority*. 5(3):100-104.
- Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food and Beverage Department @Hom Platinum Hotel Yogyakarta, *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2):31-39.
- Yuwono, S. S. dan E. Waziirroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.