

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. CV Rison Makmur Sentosa merupakan pabrik yang menghasilkan produk bluder dan produk lain seperti *dessert box*, *egg tart* dan telah berdiri sejak tahun 2020.
2. Pabrik CV Rison Makmur Sentosa berlokasi di Jalan Gajah Mada No.54, Karanganyar, Kecamatan Purworejo, Kota Pasuruan, Jawa Timur.
3. CV Rison memiliki struktur organisasi berbentuk lini dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 34 orang.
4. Sistem produksi bluder dilakukan secara *batch* dengan beberapa tahapan proses meliputi pembuatan biang adonan, pencampuran, *resting*, penimbangan, *rounding*, *filling*, pemberian *topping*, *proofing*, pemanggangan, dan pengemasan.

13.2. Saran

1. CV Rison Makmur Sentosa perlu meningkatkan fasilitas bangunan yang dapat menunjang kebersihan dan mencegah hama yang dapat masuk ke area produksi terutama pada bagian pintu yang menghubungkan area parkir dan area produksi karena sering dibiarkan terbuka oleh pekerja sehingga perlu penambahan seperti pintu kasa.
2. CV Rison Makmur Sentosa disarankan tetap menjaga dan terus meningkatkan pengendalian mutu dan pengetahuan wawasan pekerja terhadap sanitasi agar dapat mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk bluder.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, F., Cahyana, C., & Ridawati, R. (2024). Pengaruh Metode Pembuatan yang Berbeda Terhadap Mutu Sensoris Roti Bluder. *Garina*, 16(2), 67-81.
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *JITIPARI: Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 2(1), 15-24.
- Blibli (2025). Camry Digital Ek5055 Digital Kitchen Timbangan Kue [5 kg]. <https://www.blibli.com/p/camry-ek5055-digital-kitchen-timbangan-kue-5-kg/ps--ELC-60063-00067>
- Blibli (2025). Cetakan Roti Bluder (7,5 x 5 cm). <https://www.blibli.com/p/cetakan-roti-bluder-loyang-bolu-bluder-muffin-bluder-aluminium-7-5x5cm/ps--TOJ-70036-01635>
- Bryan, F. L. (1990). Hazard analysis critical control point (HACCP) systems for retail food and restaurant operations. *Journal of food protection*, 53(11), 978-983. McGee, H. (2004). *On food and cooking: the science and lore of the kitchen*. New York.
- Dewayani, R. K. (2018). Uji Kinerja Agitated Thin Film Evaporator Bertekanan Vakum Guna Menjaga Kualitas Susu.
- Deglas, W. (2023). Pengaruh jenis plastik polyethylene (PE), polypropylene (PP), high density polyethylene (HDPE), dan overheated polypropylene (OPP) terhadap kualitas buah pisang mas. *Agrofood*, 5(1), 33-42.
- Elrofai, N. A., A. Y. Mohamed., N. A. Mohammed., N. S. Abdallah and A. A. Mustafa. 2021. Studies on the physico-chemical properties of milk powder packed in Sudan. *International Journal of Applied Science*. 8(6):22.
- GÖÇMEN, S. A. M. Ş. A., & TANER, A. S. H. S. (2015). Relationships between farinograph parameters and bread volume, physicochemical traits in bread wheat flours. *J. Bahri Dagdas Crop Res.*, 3 (1), 14-18.

- Jamaluddin, J., Molenaar, R., & Tooy, D. (2014). Kajian isotermin sorpsi air dan fraksi air terikat kue pia kacang hijau asal kota Gorontalo [Study on Moisture Sorption Isotherm and Bound Water Fractions of Green Beans Taste of Pia Cake from Gorontalo]. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 27-27.
- Koswara, S. 2009 . *Teknologi Pengolahan Roti*. e-BookPangan. com,
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Nahar, N., Madzuki, I. N., Izzah, N. B., Karim, S. A., Ghazali, H. M., & Karim, R. (2019). Bakery science of bread and the effect of salt reduction on quality: a review. *Borneo Journal of Sciences and Technology*, 1(1), 9-14.
- Nurlia, N. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan. *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Prabowo, S. A., Artanti, G. D., & Efrina, E. (2021). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 1-6.
- Pratama, W., Swasmilaksita, P. D., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Fadhillah, R. (2021). Pengembangan roti tawar sumber protein dengan penambahan tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 111-124
- Sahri, M. M., & Idris, N. A. (2010). Palm stearin as low trans hard stock for margarine. *Sains Malaysiana*, 39(5), Art. 5.
- Sari, I. I., Hendrasty, H. K., & Astuti, R. D. (2024). Pengaruh Proofing dan Konsentrasi Ragi Terhadap Kualitas Mutu Roti Goreng. *Bulletin Agro Industri*, 51 (2), 25–33.
- Siswanto, Y., & Pertiwi, K. D. (2023). Analisis Hygiene dan Sanitasi Peralatan pada Pedagang Penjual Makanan Jajanan di Pasar Tradisional di Kabupaten Semarang: Analysis of Equipment Hygiene and Sanitation on Snack Food Vendors in Traditional Markets in Semarang Regency. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 352-358.
- Setiawan, H. S., Octavia, T., & Jaya, S. S. (2016). Perbandingan Product Layout Dan Process Layout Dalam Perbaikan Tata

- Letak Pt. Almicos Pratama Dengan Metode Simulasi. *Jurnal Titra*, 4(1), 33-38.
- Shopee. (2025). Loyang 40x60. https://shopee.co.id/loyang-40x60-loyang-roti-loyang-kue-loyang-nampan-i.1142532673.26111975319?is_from_login=true
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti (determining of yeast concentration on bread making). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 71-77.
- Sitorus, S., Bagus, I., Parta, B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin dari Lemak Cokelat yang Disubstitusi dengan Minyak Sawit Merah. *J. Bioenergy Food Technol*, 1(02), 113-123.
- Sudjanto, H., Ismail, K. M., & Fitri, H. R. (2016). RANCANGAN ALAT PENGHANCUR SAMPAH PADA GREASE TRAP UNTUK SISTEM SANITASI DI BANDAR UDARA INTERN. *Langit Biru: Jurnal Ilmiah Aviasi*, 9(3), 33-42.
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan penyimpanan produk bahan pangan*. Syiah Kuala university press.
- Sulastina, N. A. (2020). Analisis jamur kontaminan pada roti tawar yang dijual di pasar tradisional. *Jurnal'Aisyiyah Medika*, 5(1).
- Sumartini, S., & Amalia, A. R. (2022). Karakteristik produk bakery dari shortening campuran terner minyak ikan nila, palm stearin, dan minyak sawit merah hasil interesterifikasi kimiawi. *Pro Food*, 8(2), 37-49.
- Tarmizi. (2019). Desain organisasi dalam pengembangan struktur organisasi perguruan tinggi di era industri 4.0. *Jurnal Tahdzibi*, 4(1), 1-14.
- Tokopedia. (2025). GEA- Showcase Display Cooler 2 Pintu 800 Liter 630 Watt EXPO800CN. https://www.tokopedia.com/elektropedia/gea-showcase-display-cooler-2-pintu-800-liter-630-watt-expo800cn?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=pdp.

- Tokopedia. (2025). Troli Barang Krisbow 150 kg.
<https://www.tokopedia.com/diaz-store/troli-barang-krisbow-150-kg>
- Utami, F. R., Zackiyah, & Kusrijadi, A. (2022). *Pemanfaatan tepung pisang-singkong sebagai alternatif pengganti tepung terigu pada pembuatan mie dengan penambahan putih telur atau isolat kedelai*. Jurnal Natural Scientiae, 2(2), 16–23.
- Wahyudi.2003. Memproduksi Roti Drektorat Pendidikan Menengah
 Kejuruan Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional
- Winarno. (2004). Kimia Pangan Gizi. Yogyakarta. PT Gramedia
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.
- Yamit, Z. (2003). Manajemen produksi dan operasi. Yogyakarta.