

BAB VIII

KESIMPULAN

1. Perencanaan unit pengendalian mutu pabrik wafer *stick* dengan kapasitas 2,01 ton/hari layak secara teknis dengan alasan-alasan sebagai berikut:
 - a. Sumber daya manusia yang digunakan adalah orang-orang yang benar-benar ahli dan mempunyai pengalaman di bidang pangan atau teknik kimia.
 - b. Pengujian mutu dengan *full inspection* dan *sampling* yang digunakan memungkinkan berlangsungnya pengendalian mutu yang dapat mewakili *lot* yang ada, sehingga mutu bahan, proses, dan produk dapat terus dipertahankan.
 - c. Prosedur pengujian yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan (*Association of Official Agriculture Chemists*) sehingga dapat memberikan hasil yang akurat.
 - d. Letak laboratorium pengendalian mutu dekat dengan ruang produksi, gudang bahan baku, dan gudang produk sehingga kegiatan pengendalian mutu dapat dilakukan dengan seefektif dan seefisien mungkin.
 - e. Peralatan, bahan-bahan kimia, dan utilitas yang digunakan terdapat dalam keadaan baik dan jumlah cukup.
2. Perencanaan unit pengendalian mutu pabrik wafer *stick* layak secara ekonomis karena hanya memberikan beban sebesar Rp 4,05/kemasan wafer *stick* (1,06% dari biaya produksi).

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan. Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astuti, S. 2002. *Tinjauan Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan*. http://tumoutou.net/702_05123/sussi_astuti.htm (15 Desember 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia: Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2973-1992.pdf> (7 Oktober 2008).
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia: Lesitin (SNI 01-4457-1998)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-4457-1998.pdf> (10 Oktober 2008).
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Nasional Indonesia: Minyak Goreng (SNI 01-3741-2002)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3741-2002.pdf> (7 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006¹. *Standar Nasional Indonesia: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2006)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3751-2006.pdf> (7 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006². *Standar Nasional Indonesia: Air Minum dalam Kemasan*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3553-2006.pdf> (7 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006³. *Standar Nasional Indonesia: Gula Kristal-Bagian 2 (Refinasi (Refined Sugar))*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3140.2-2006.pdf> (7 Oktober 2010).

- Badan Standarisasi Nasional. 2006⁴. *Standar Nasional Indonesia: Susu Bubuk* <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2970-2006.pdf> (7 Oktober 2010).
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 1983. *Kamus Bahasa Indonesia II*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Departemen Pertanian. 2006. *Standar Teknis Prosedur Operasional Pengolahan Tapioka*. http://agribisnis.deptan.go.id/ciracas/tfiles/file/ST%20tapioka_A4_rev.doc (11 Oktober 2010).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Duncan, J.R. 2001. *Biscuit, Cracker, & Cookie Recipes for The Food Industry*. England: Woodhead Publishing Company.
- Handoko, H.T. 1997. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta: UGM.
- Herschdoerfer, S. M. 1984. *Quality Control in The Food Industry Volume 1. 2nd Ed*. London: Academic Press, Inc. Ltd.
- Indra, M.N., M. Susanto, dan Hariaty. 2010. *Proses Produksi Wafer Stick di PT. Sepanjang Pangan Jaya Sidoarjo*. Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS. Surabaya.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kramer, A. dan B. A. Twigg. 1974. *Quality Control for The Food Industry Volume 1: Fundamentals. 3rd Ed*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Makfoeld. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mitra, A. 1998. *Fundamentals of Quality Control and Improvement*. 2nd Ed. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control*. 5th Ed. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Nielsen, S. S. 1998. *Food Analysis*. 2nd Ed. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Perry, R. H. dan C. H. Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook* (3rd edition). New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 5rd Ed. Singapura: McGraw-Hill Book Company.
- Pusat Standarisasi dan Akreditasi. 2003. *Penerapan Standar Coklat "Codex" Wajib untuk Mendongkrak Harga Coklat Domestik*. http://www.deptan.go.id/buletin/infomutu/juli_03.pdf (10 Oktober 2010).
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd.