

BAB VII

KESIMPULAN

Unit pengemasan dan penggudangan permen keras dengan kapasitas bahan baku 12,5 ton /hari dapat terlaksana dengan baik jika didukung sumber daya manusia, mesin dan alat pengemasan, tanah dan bangunan, kegiatan yang terencana dengan baik, serta ketersediaan aspek ekonomi. Perincian kebutuhan unit pengemasan adalah sebagai berikut:

- a. Tenaga kerja sebanyak 71 orang yang terdiri dari 6 orang Kepala Seksi Pengemasan, 35 orang karyawan pengemasan, 6 orang Kepala Seksi Penggudangan, 24 orang karyawan penggudangan.
- b. Kebutuhan per hari bahan kemasan primer sebanyak 12.821,13 m², kemasan sekunder sebanyak 3.320,64 m², dan kemasan tersier sebanyak 2.672 karton.
- c. Kebutuhan listrik selama 1 tahun sebesar 314.698,20 KWh dan kebutuhan solar selama 1 tahun sebesar 8.180,64 L/tahun.
- d. Biaya pengemasan dan penggudangan selama 1 tahun sebesar Rp 17.424.703.310,00.
- e. Persentase biaya pengemasan dan penggudangan terhadap *Total Production Cost* adalah 30,04%.
- f. Biaya pengemasan dan penggudangan per kemasan produk sebesar Rp 17,42

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional¹. 2008. *Kembang Gula – Bagian 1: Keras*. SNI 35471.1:2008.
- Badan Standarisasi Nasional². 2007. *Ketentuan Gudang Komoditi Pertanian*. SNI 7331-2007.
- Badan Standarisasi Nasional³. 2001. *Tata Cara Perancangan Sistem Ventilasi dan Pengkondisian Udara Pada Bangunan Gedung*. SNI 03-6572-2001.
- Brody,A, *et al.* 2008. *Innovative Food Packaging. Solutions. Journal of Food Science* Vol 73 Nr.8.
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Fellows, P.J. & Axtell, B. 1993, *Appropriate food packaging*. TOOL/ILO Publications.
- Jackson, E. B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture, 2nd ed.* London: Blackie Academic and Professional.
- Kadoya,T. 1990. *Food Packaging*. USA: Elsevier Science and Technology.
- Kusuma, Y. 2011. *Strategi Tata Letak*. Pusat Pengembangan Bahan Ajar - UMB.
- Machfud dan Y. Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak Pada Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Malayu, H. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Gunung Agung.

- Mujiarto, I. 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*. Traksi. Vol. 3 No. 2.
- Perry, R. H. dan C. H. Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook* (3rd edition). New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Robertson, G. 1993. *Food Packaging: Principles and Practise*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Sardjono, H.S. 1988. *Fondasi Tiang Pancang*. Surabaya: Sinar Jaya.
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Suyitno. 1992. *Pengemasan. Kursus Singkat Teknologi Pasca Panen Hortikultura*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Makanan*. Jakarta: Arcan.
- Syarief, R., S. Santausa. dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Utomo, S. H. 1995. *Kemasan (Packaging) dalam Seminar Ilmiah Pengemasan Pangan: Menyongsong Era Perdagangan Bebas Asia Pasifik (APEC)*. Surabaya: Universitas Widya Mandala.
- Warman, J. 1981. *Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Sinar Harapan
- Wijandi, S. 1988. *Pengantar Kewirausahaan*. Bandung: Sinar Baru.