

BAB XIII

PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT UBM Waru-Sidoarjo merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang telah menjalankan prinsip-prinsip modern dalam proses produksi dan telah memenuhi standar mutu yang berlaku untuk produk biskuit sehingga mendapatkan kepercayaan dari konsumen.
2. PT UBM merupakan industri pengolahan biskuit yang kapasitas produksinya meningkat dari tahun-ke tahun.
3. PT UBM telah menghasilkan lebih dari 50 jenis produk biskuit dengan berbagai merk antara lain Arrow Brand, UBM, Hock Guan, Rosario, Tri Gajah, Borneo, Arrow, dan Pesawat.
4. PT UBM menerapkan sistem organisasi garis dan staf dengan jumlah tenaga kerja sebanyak lebih dari 1000 orang.
5. PT UBM memiliki tata letak fasilitas yaitu *product layout*.
6. PT UBM menyimpan bahan baku, bahan pembantu, produk jadi, dan bahan pengemas dalam gudang penyimpanan dengan sistem FIFO.
7. PT UBM memproduksi biskuit asin, biskuit manis, wafer, dan bunga gem secara kontinyu dan berdasarkan pesanan.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh PT UBM meliputi sanitasi ruang produksi dan gudang, ruang kantor, pekerja, mesin dan peralatan, serta lingkungan sekitar.
9. PT UBM melakukan pengolahan limbah industri terutama terhadap limbah cair.

10. PT UBM melakukan pengawasan mutu terhadap proses produksi dan produk biskuit yang dihasilkan.
11. Segmentasi pasar di PT UBM bersifat universal, dimana daerah pemasarannya meliputi pasar dalam negeri dan luar negeri.

13.2. Saran

1. Perlu adanya peningkatan kesadaran dari para pekerja mengenai sanitasi pekerja. Seragam dan kelengkapan kerja (seperti topi, masker) sebaiknya tidak dikenakan di luar area produksi.
2. diperlukan tempat khusus untuk meletakkan seragam dan kelengkapan kerja apabila karyawan hendak meninggalkan area produksi.
3. Pada gudang produk akhir, perlu adanya pemberian sekat pembatas untuk tiap jenis produk agar tidak terjadi kontaminasi silang seperti kontaminasi *flavor* aroma.
4. Perlu diperhatikan mengenai tumpukan-tumpukan produk akhir yang terlalu tinggi yang dapat merusak kondisi fisik produk yang dikemas. Dan juga tumpukan bahan baku seperti terigu agar tidak terlalu tinggi karena dapat mengakibatkan kemasan terigu khususnya tumpukan paling bawah pecah/ bocor.
5. Melakukan peningkatan promosi dan pemasaran produk seperti melalui media televisi, media cetak dan pameran makanan (EXPO) untuk memperluas jangkauan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Anonimous¹. 2006. *Kraker dan Cookies*. <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/KRAKER%20%DAN%20%20COOKIES.pdf>
- Anonimous². 2008. *Mengenal Berbagai Macam Tepung*. <http://mommygadget.com/2008/07/16/>.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Poernomo, H. dan Adiono, Penerjemah). Jakarta : UI-Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd edition. Toronto, Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV. Akademika Presindo.
- Departemen Perindustrian. 2004. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Dewi, Maria Erestiana. 1999. *Pengaruh Penggunaan Tepung Sukun dalam Pembuatan Kue Kering (Cookies)*. Surabaya: Seminar Problematik, Program Studi teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Dewi, Maria Erestiana. 1999. *Kajian Pengaruh Proporsi Tepung Sukun-Tepung Maizena terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Manis*. Surabaya: Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan,

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bratama.

Hagan, A.T. 1997. *Yeast*. <http://www.troubledtimes.com/tfood26a.htm>.

Hasibuan, M. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Gunung Agung.

Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*, Vol 2. New York: John Willey and Sons, Inc.

Hubeis, M. 1994. *Pemasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor

Inglett, 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

Jennie, Betty.S.L. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.

Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Kent Jones, D. W. and J. A. Amos. 1975. *Modern Cereal Chemistry*. London: Food Trade Press, Ltd.

Ketaren. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia-Press.

- Koswara, Sutrisno. 2006. *Sukun Sebagai Cadangan Pangan Alternatif*.
<http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/POTENSI%20SUKUN%20SEBAGAI%20CADANGAN%20PANGAN%20NASIONAL%20.pdf>
- Kotler, P dan Armstrong, Gary. 1997. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Makfoeld. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Washington DC: CRV-Press.
- Matz, S. A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Mc. Williams. 1974. *Food Fundamental*. 2nd edition. New York: John Wiley and Sons.
- Mutya, Maya. 1997. *Kajian Jenis Tepung Pensubstitusi Pada Formula Biskuit Marie*. Surabaya: Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Nuraini. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*.
<http://www.rudycr.com/PPS702-ipb/09145/nuraini.pdf>
- Poerwadarminta, W. J. S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*, 2nd ed. United States of America: Academic Press, Inc.
- Pomeranz, Y. dan Shellenberg J. A. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

- Putri, Maria dan Debby Natalia. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Kayu Terhadap Karakteristik Biskuit*. Surabaya: Tugas Teknologi Pengolahan Roti Kue, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Ranupandjojo. 1980. *Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Reksohadiprodjo, S dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging, Principles and Practice*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Saladin. 1996. *Unsur-unsur Inti Pemasaran*. Bandung : Mandar Maju.
- Sardjoko. 1991. *Bioteknologi: Latar Belakang dan Beberapa Penerapannya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sarwoto, 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press. Bogor
- Stauffer, J.E. 1988. *Quality Assurance of Food: Ingredient, Processing and Distribution*. Westport, Connecticut: Food and Nutrition Press, Inc
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (cookies)*. <http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/p3282094.pdf>
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Suprianto, W. 2006. *Formulasi dan Ingridien Biskuit Berkualitas dalam majalah Food Review referensi industri dan teknologi pangan Indonesia vol 1. No 7. Agustus 2006*.

- Susanto, T. dan Yunianta. 1987. *Teknologi Bahan Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1993. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Susanto, T. dan N. Saneto. 1995. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Famili.
- Suyitno. 1986. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Swastha, B dan Irawan. 1990. *Manajemen Pemasaran Modern*. Lembaga Manajemen Akademi Perusahaan. Yogyakarta: YKPN.
- Syarief, R, S. Santausa, St. Isyana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Laboratorium Rekayasa Proses Pangan dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Wade, P. 1988. *Biscuits, Cookies, and Crackers*. Vol 1: The Principles of The Crafts. London: Blackie Academic and Professional.
- Wahyono. 1990. *HFS dan Industri Ubi Kayu*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Winardi. 1993. *Manajemen Pemasaran*. Bandung : CV. Sinar Baru.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Flavor bagi Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Zabik, M. E. 1999. *World Book Standart Edition*. United States of America: IBM.
- Zuraida, Nani ., S. Yati. 2001. *Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*
http://www.indobiogen.or.id/terbitan/agrobio/abstrak/agrobio_vol4_n01_2001_13-23.php