

BAB XII

KESIMPULAN

1. *Snack* yang dihasilkan PT Wijaya Kusuma Langgeng terdiri dari tahap penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan pemasaran.
 - 1.1. Bahan baku dan bahan pembantu perusahaan diperoleh dari supplier di Surabaya dan sekitar Malang.
 - 1.2. Proses pengolahan *snack* meliputi pencampuran bahan, proses ekstrusi, pemanggangan atau penggorengan, dan pencampuran bumbu.
 - 1.3. Proses pengemasan bertujuan untuk melindungi produk dari kerusakan dan menggunakan kemasan laminasi.
 - 1.4. Produk *snack* yang dihasilkan PT Wijaya Kusuma Langgeng dipasarkan di wilayah Malang, Surabaya, hingga seluruh Indonesia.
2. Pengendalian mutu dan sanitasi yang dilakukan oleh PT Wijaya Kusuma Langgeng meliputi pengontrolan bahan yang digunakan, pengontrolan proses produksi, pengontrolan produk akhir yang dikemas dan sanitasi secara *clean in place*.
3. Pengalaman yang diperoleh selama praktek kerja industri pangan di PT Wijaya Kusuma Langgeng antara lain.
 - 3.1. Struktur organisasi diperlukan dalam suatu perusahaan untuk menunjukkan pembagian tugas yang jelas antar pekerja selama proses produksi.
 - 3.2. Proses produk harus dikendalikan agar tidak terjadi kesalahan produksi yang berakibat pada penurunan mutu.
 - 3.3. Lingkungan kerja yang nyaman bagi pekerja akan mendukung proses produksi yang optimal

DAFTAR PUSTAKA

- Adianta, R. 2012. *Mesin Pengemas*. <http://traderscity.com/board/products-offers-to-sell-and-export1/vertical-packaging-mechine-aw6035-sr-centre-seal-pillow-pack-for-powder-seed-granule-chips-68219/> (19 April 2012).
- Agrindo Cipta Mandiri. 2012. *Oven*. http://www.t1.gstatik.com/images?q=tbn:AN_d9GcRbreOpERhJEC-O71q_CBNLtHmcrCBvgid3Mjz-JY-mX41Y1OYolA (21 Mei 2012).
- Agrowindo. 2012. *Mesin Pencampur Bumbu*. http://www.alatpertanian.com/Mesin_Pencampur_Bumbu_Tepung_dan_Biji-Bijian_Di_surabaya.html (19 April 2012).
- Badan Standar Nasional. 1994. SNI 01-3451-1994: *Tepung Tapioka*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/3857 (28 Desember 2011).
- Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3920-1995: *Jagung*. <http://pphp.deptan.go.id/xplore/files/.../SNI.../SNI%2001-3920-1995.doc> (28 Desember 2011).
- Badan Standar Nasional. 200. SNI 01-3556-2000: *Garam*. www.pom.go.id/garam/yodium.pdf (28 Desember 2011).
- Badan Standar Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000: *Makanan Ringan Ekstrudat*. www.bsn.go.id/files/Publications/Jurnal/isi.pdf (10 Juni 2012).
- Badan Standar Nasional. 2009. SNI 01-3571-2009: *Tepung Terigu*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10241 (28 Desember 2011).
- Badan Standar Nasional. 2010 SNI 3140.3:2010: *Gula Kristal Putih*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/9598 (28 Desember 2011).

- Badan Standar Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010: *Minyak Goreng*. http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/6448 (28 Desember 2011).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Penerjemah: Hadi Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Burtea, O. 2002. *Snack Foods from Formers and High-Shear Extruders*. CRC Press: Boca Raton, Florida.
- Budiman, Z. dan T. Suryati. 2009. Suplementasi Tepung Putih Telur untuk Memperbaiki Nilai Nutrisi *Snack* Ekstrusi Berbahan *Grits* Jagung. *Media Peternakan* 32: 179-184.
- Clextral. Co. 2007. *Twin Screw Extrusion*. Clextral FAQ diambil dari www.Clextral.com/tool_FAQ.htm, (26 Februari 2012).
- Dharmmesta, B. S. dan T. H. Handoko. 1982. *Manajemen Pemasaran: Analisa Perilaku Konsumen Edisi I*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Direktorat Jenderal Pajak. 2009. *Upah Minimum Regional/ Propinsi/ Kota (UMR/ UMP/ UMK)*. Available at: www.Pajak.net/blog/2009/06/16/upah-minimum-regional-provinsi-kota-umrumpmk-2009/ (3 Januari 2012).
- Essegir, M. dan Sernas, V. 1992. Experiments on a Single-Screw Extruder with a Deep and Highly Curved Screw Channel. dalam Food Extrusion Science and Technology, editor: Kokini, JL, *et al.* Marcel Dekker, Inc: United of American.
- Feigenbaum, A.V. 1996. *Kendali Mutu Terpadu*. Penerjemah: Hudaya Kandahjaya. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Frame, N. D. 1994. The Technology of Extrusion Cooking. *Springer Publisher*.
http://books.google.com/books?hl=en&ots=FtvBj2bZ6g&sig=mtlojb_XzwYgOlgzyDJpGxr_P3w. (26 Februari 2012)

- Gaspersz, V. 1998. *Statistical Process Control Penerapan Teknik-Teknik Statistikal Dalam Manajemen Bisnis Total*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Harper, J.M. 1981. *Extrusion of Food Vol I dan II*. Florida: CRC Press Inc.
- Haryadi, P. 2000. *Produk Ekstrudat, Flakes dan Tepung Kedelai*. Fakultas Teknologi Pertanian .IPB.Bogor.
- Hermanianto, J., R. Syarief dan Z. Wulandari. 2000. Analisis Sifat Fisikokimia Produk Ekstrusi hasil Sampingan Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. XI (1): 5-10.
- Hongda Food Machinery Factory. 2012. *Alat Pencampur Adonan*. <http://www.21food.com/products/hw-dough-mixing-mechine-150802.html> (21 Mei 2012).
- Huber, J. T. 2002. *Snack Food from Cooking Extruders*. CRC Press: Boca Raton, Florida.
- Jamilah, 2002. Proses Produksi dan Pengendalian mutu Mie Instan di PT Sentra Food Indonusa, Karawang. *Laporan Magang*. SJMP Fateta IPB. Bogor.
- Jowitt, R. 1984. *Extrusion Cooking Technology*. Elsevier applied science publishers: London and New York.
- Legowo, A. M. 2003. *Analisa Bahaya dan Penerapan Jaminan Mutu Komoditi Olahan Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Lindsay,W. M. dan J. R. Evans. 2007. *An Introduction to Six Sigma & Process Improvement Pengantar Six Sigma*. Jakarta: Salemba Empat.

- Lupiyoadi, R. 2001. *Manajemen Pemasaran Jasa: Teori dan Praktik Edisi I*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mankiw, N. G. 2003. Pengantar Ekonomi Jilid I. Penerjemah: Haris Munandar. Jakarta: Erlangga.
- Maksindo Cipta Utama. 2012. *Alat Ekstrusi*. http://www.tokomesin.com/Mesin_Extruder_Untuk_Pembuat_Snack_Bisnis_Makanan_Ringan.html (19 April 2012).
- Metcalf, L dan T. A. Eddy. 2003, "*Wastewater Engineering Treatment Disposal Reuse*", 3th ed. McGraw-Hill Book Co: Singapore.
- Pratama. R. I. 2007. *Kajian Mengenai Prinsip-Prinsip Dasar Teknologi Ekstrusi Untuk Bahan Makanan Dan Beberapa Aplikasinya Pada Hasi Perikanan*. Jatinangor : Universitas Padjajaran.
- Reksohadiprojjo, S.M. 1993. *Perencanaan dan Pengawasan Produksi*. Yogyakarta:BPFE Yogyakarta.
- Saixin Machinery. 2012. *Alat Penggoreng*. <http://www.saixin.cc/zgd-II.html> (19 April 2012).
- Simamora, H. 1997. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Bagian Penerbitan STIE YKPN.
- Stanton, W. J. 1984. Prinsip Pemasaran Jilid I. Penerjemah: Yohanes Lamarto. Jakarta: Erlangga.
- Stanton^a, W. J. 1984. Prinsip Pemasaran Jilid II. Penerjemah: Sadu Sundaru. Jakarta: Erlangga.
- Sugiharto, 1987. *Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: UI Press.
- Sumayang, Lalu. 2004. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.

- Surya, D. 2011. *Desain Kemasan Ikut Mewakili Brand Image*. <http://economy.okezone.com/read/2011/09/21/23/505203/desain-kemasan-ikut-mewakili-brand-image> (19 Oktober 2011).
- Susijahadi, 1996. *Teknologi Limbah*. Jember: Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Susiwi, S. 2009. *Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures)*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Winarno. F.G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *HACCP dan penerapannya dalam industri pangan*. Bogor: M-brio Press.
- Winarno^a, F. G. 2003. *Buku Putih Panduan Tanya Jawab Mi Instan*. Bogor: M-brio Press.
- Wursanto. 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Andi.
- Zhejiang Dingye Machinery Co., Ltd. 2012. *Sealer Karton*. <http://Cndingye.en.made-in-china.com/offer/UMBxXKYsJdf/Sell-Carton-Sealing-Mechine-FXJ-AT5050> (21 April, 2012).