

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. CV. Kidung Agung Food terletak di Jalan Sumber Kembar No.1 Malang-Jawa Timur
2. Cerutos merupakan *wafer stick full cream* yang berukuran 10,5 cm dengan berat 10 g dan mempunyai varian rasa coklat dan *white coffee*.
3. Bahan pembuatan *wafer stick* di CV. Kidung Agung Food adalah tepung terigu, tepung maizena, minyak goreng, margarin, tepung ketan putih, lesitin, vanili, baking powder, gula pasir, TBHQ, air, susu bubuk, coklat bubuk, flavor coklat dan garam.
4. CV. Kidung Agung Food melakukan proses produksi dengan menggunakan sistem *batch* dan *kontinyu* yang masih dibantu dengan tenaga manusia.
5. Produk utama yang dihasilkan oleh CV. Kidung Agung Food berupa permen, kopi, *wafer stick* dan sereal.
6. Sanitasi yang dilakukan oleh CV. Kidung Agung Food dilakukan pada ruang penyimpanan bahan baku, ruang produksi, ruang penyimpanan hasil produksi, lingkungan pabrik, peralatan dan mesin, serta pekerja.
7. Proses produksi *wafer stick* pada CV. Kidung Agung Food terdiri dari 3 tahap yaitu pembuatan adonan krim, pembuatan adonan kulit wafer dan pembuatan *wafer stick*.
8. Pengendalian mutu CV. Kidung Agung Food dilakukan mulai dari penerimaan dan penyimpanan bahan baku dan hasil produksi serta proses produksi

13.2. Saran

1. Perlu asuransi Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS) untuk seluruh pekerja
2. Perlu peningkatan penerangan ruang produksi.
3. Perlu ruang penyimpanan yang tertutup agar lebih menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan.
4. Perlu dilakukan pengawasan sanitasi ruang, lingkungan dan pekerja yang lebih rutin.
5. Perlu dilakukan peningkatan sanitasi pekerja yaitu dengan penggunaan sarung tangan, penggunaan penutup mulut (masker), penggunaan ikat rambut, serta menggunakan baju yang berlengan dan bersih bagi semua pekerja di ruang produksi.
6. Perlu dilakukan pengolahan limbah cair sebelum dibuang ke sungai
7. Perlu dilakukan penerapan HACCP sehingga kualitas produk lebih terjamin dan aman.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisyah, E.M. 2010. Perancangan dan Perencanaan Fasilitas. http://digilib.ittelkom.ac.id/index.php?option=com_content&view=article&id=669:fasilitas&catid=25:industri&Itemid=14. (01 Oktober 2016).
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia <https://lib.universitasindonesia.ac.id/default.aspx?tabID=52&prang=Assauri%2C+Sofjan>. (5 Agustus 2016).
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Awanisti. 2007. *Ragam Kemasan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Standarisasi Nasional. 1976. *Standar Mutu Garam (SNI 0140-1976)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Standar Mutu Margarin (SNI 01-29701990)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Mutu Lesitin (SNI 01-4457-1998)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Standar Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit (SNI 01-3541-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Barrow, G.M. 1966. *Physical Chemistry*. New York: Mc-GrawHill.
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Buck, D.F. 1991. *Antioxidant: Food Additive User's Handbook*. Blackie Academic dan Professional. Glasgow-UK.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.

- Burhanuddin, S. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Damayanti, W. 2000. *Aneka Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2001. *Pedoman Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Fardiaz, S. dan B.S.L. Jenie. 1984. *Sanitasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Insitut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1996. *Penerapan HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fayol, H. 2008. *Management Information Systems*. Jakarta: Technical Publications.
- Fuady, M. 2002. *Hukum Perusahaan dalam Paradigma Hukum Bisnis*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti.
- Grima, A.P.L and F. Berkes. 1989. *Natural Resources: Acces, Right to Use and Management in Berkes, F. (ed) Common Property Resources: Ecology and Community based Sustainable Development*. London: Belhaven Press.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hasenhuettl, G. L. and R. W. Hartel. 1997. *Food Emulsifier and Their Applications*. New York: Chapman & Hall.
- Houston, D.F. 1972. *Rice Chemistry and Technology*. St. Paul, Minnesota: American association of Cereal Chemists Inc.
- Indriyo, G. 2005. *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: BPFE.
- Jackson, A. and P.C. Calder. 2004. *Handbook of Nutrition and Immunity (Severe Under nutrition and Immunity)*. New York: C. L. Humana Press.

- Jenie, B.S.L. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor bekerja sama dengan Lembaga Sumberdaya Informasi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jenie, B.S.L dan W.P. Rahayu, 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Julianti, E. dan M. Nurminah, 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan. <https://www.scribd.com/document/49835114/Buku-Ajar-Teknologi-Pengemasan> (19 September 2016).
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Jenie, B.S.L. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Jakarta: Penerbit Kanisius. Anggota IKAPI.
- Manullang dan M. Manullang, *Manajemen Personalia*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Pres, 2001.
- Manullang, K. dan A.M. Ginting. 1993. *Manajemen Partisipatif*. Jakarta: Pusat Produktivitas Nasional.
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, 3rd ed.* Washington DC: CRC Press dan Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies 3rd ed.* Washington DC: CRC Press dan Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Marsh, K. and B. Bugusu. 2007. Food packaging – roles, materials, and environmental issues, *J. Food Sci.* 72(3):52-58.
- Martoyo, S. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia: Edisi Kedelapan*. Yogyakarta: BPFE.
- Matz, S. A. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Meyer, L.H. 1973. *Food Chemistry*. New Delhi, India: Affiliated East West Press.P.V.T. Ltd.
- Merdiyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung, *Skripsi S-1*,

- Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
<https://core.ac.uk/download/pdf/32346914.pdf> (3 Mei 2016).
- Mortimore, S. and C. Wallace. 1998. *HACCP: A Practical Approach*. Gaithersburg: Aspen Publishers.
- Mulyono, H. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Muchtadi, T.R., Purwiyatno dan A. Basuki. 1998. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. PAU. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nasution, A. H. 2006. *Manajemen Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Niewenhyzen, W. and M.C. Thomas. 2008. Update on Vegetable Lechitin and Phospholipid Technologies. *Journal Lipid Science and Technology* 65(2): 35-38.
- Pangera, A dan A. Dony . 2005. *Sistem Operasi*. Yogyakarta: Andi Offset
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Potter, N.N. dan Hotchkiss. 1995. *Food Science*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Priyambodo, B. 2007. *Manajemen Industri*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda, *Skripsi S-1*, Yogyakarta :Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada.
<http://eprints.uns.ac.id/6798/1/172181512201011221.pdf> (3 Mei 2016)
- Rees, J. 1990. *Natural Resources: Allocation, Economics and Policy*, London: Routledge.
- Refandy. 2008. Spare Part Packaging Machine Indonesia. www.acekorin.com. (15 November 2016).
- Reny, Y. 2010. Pemakaian Alat Pelindung Diri Sebagai Upaya Dalam Memberikan Perlindungan Bagi Tenaga Kerja Di Ruang Cetak PT. Air Mancur, Palur, *Laporan*, Fakultas kedokteran Universitas Sebelas Maret, Surakarta. eprints.uns.ac.id/9626/1/157302408201009331.pdf. (13 Desember 2016)
- Robertson, G. 1993. *Food Packaging: Principles and Practise*. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Saparinto, C. dan D. Hidayati. 2006. *Bahan tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sherwin, E.R. 1990. Antioxidants for Vegetables Oils, *J. Am. Oil Chem. Soc.* 37(3):13-18.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis: Pendekatan Praktis*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Swastha, B. 2002. *Manajemen Pemasaran Edisi Kedua Cetakan Kedelapan*. Jakarta: Penerbit Liberty.
- Sugitama. 2009. *Mesin Wafer Stick*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Universitas Gadjah Mada.
- Syarief, R., S. Santausa. dan S. Isyana. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. <http://jurnalkampus.stipfarming.ac.id/index.php/am/article/download/38/38&prev=search> (5 Januari 2017).
- Tanikawa, E. 1985. *Marine Product in Japan*. Tokyo-Japan: Koseisha Koseikaku Co. Ltd.
- Tranggono, S., Sutardi, Haryadi, Suparno, A. Murdiyati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers Vol I: The Principles of The Craft*. London: Chapman and Hall.
- Wagner, J. A. and R. John. 1995. *Management of Organizational Behavior, Second Edition*. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Wignjosobroto, S. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Winarno, F.G. dan B.S.L. Jenie. 1974. *Dasar Pengawetan, Sanitasi dan Peracunan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta, IPB. Bogor.
- Winarno, F.G. 1983. *Gizi Pangan, Teknologi dan Konsumsi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: Mbrio Press.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: Mbrio Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Sistem HACCP dalam Industri Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, C. 2008. Pengolahan Limbah Cair di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Gresik, Jawa Timur, *Laporan*, Universitas Brawijaya, Malang. <http://ub.ac.id/wp-content/uploads/2016/10/KATALOG-SKRIPSI-TIP> (12 Januari 2017).