

BAB VIII KESIMPULAN

1. Unit penggudangan gudang memiliki tiga gudang, yaitu gudang bahan baku, gudang bahan pengemas dan gudang produk jadi kopi 3 in 1 instan.
2. Gudang bahan baku memiliki luas area 66 m², gudang bahan pengemas memiliki luas area 72 m² dan gudang produk memiliki luas area 48 m².
3. Utilitas yang digunakan adalah air dan listrik.
4. Unit penggudangan kopi 3 in 1 instan ini mempunyai pekerja sejumlah tujuh orang yang bekerja selama 8 jam pada pukul 08.00-16.00.
5. Perencanaan unit penggudangan kopi 3 in 1 instan layak secara teknis karena :
 - a. Prosedur penggudangan yang direncanakan efektif dan efisien, lokasi gudang yang menunjang aktivitas penggudangan.
 - b. Kondisi gudang yang bersih, kering, terang, suhu dan kelembaban yang terjaga, serta mempunyai sirkulasi udara yang baik.
 - c. Pengaturan arus keluar masuk barang dengan sistem *FIFO (First In First Out)*.
6. Penggudangan kopi 3 in 1 instan dinilai layak dengan persentase biaya terhadap harga jual sebesar 1,30%.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pengawas Perdagangan Berjangka Komoditi. 2007. *Persyaratan Umum dan Persyaratan Teknis Gudang Tertutup dalam Sistem Resi Gudang*. <https://bappebti.go.id> (13 Juli 2017).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Gula Rafinasi*. SNI 01-3140.2-2006. http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/7433. (20 Oktober 2015).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Krimer Nabati Bubuk*. SNI 4444:2009. http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/10243. (20 Oktober 2015).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Kopi Instan*. SNI 2983:2014. http://sisni.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/3375. (20 Oktober 2015).
- Bowersox, D. dan D.J. Closs. 1996. *Logistical Management: The Integrated Supply Chain Process*. Singapore: Mc-Graw Hill.
- Briawan, D dan M. Aries. 2011. Konsumsi Minuman dan Preferensinya pada Remaja Jakarta dan Bandung. *J. Gizi Indo* 34(1):43-51. ejournal.persagi.org/go/index.php/Gizi_Indon/article/viewFile/100/97 (28 Desember 2015).
- Dwiantara, L. dan H.R. Sumarto. 2005. *Manajemen Logistik*. Jakarta: Grasindo.
- Gibson, J. L., M. I. John, dan H.D. James Jr. 1986. *Organisasi dan Manajemen: Perilaku Struktur dan Proses*. Jakarta: Erlangga.

- Hartadi, N., M.A. Bhaskara, H. Wisnu, D. Kristanto, Alfyandi, dan Y. Yaniari. 2011. Pembuatan Kopi Instan, *Laporan Penelitian*. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/461993>. (5 Oktober 2015)
- International Coffee Organization. 2015. Konsumsi Kopi Indonesia. www.vibiznews.com (4 Januari 2016).
- Kholmi, M. 2003. *Mesin Potong Paling Mutakhir*. Semarang: Karya Utama.
- Lutaida. 2013. *Trolley*. www.lutaida.com/big/product2.html (5 Desember 2015)
- Nasir, G. 2015. *Statistik Perkebunan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jendral Perkebunan.
- Perry, J.H. 1950. *Chemical Engineers Handbook, 3th Edition*. New York: Mc Graw Hill Book Company.
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 2001. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer, 4th ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Phillips Indonesia. 2014. *Lampu TL*. www.philips.co.id/content/id/tungsten.html (5 Oktober 2016).
- PLN. 2014. *Penyesuaian Tarif Tenaga Listrik Tahun 2015*. www.pln.co.id/disjaya/?p=3645. (5 Januari 2016).
- Porwani, S. 2012. Penataan Ruang Kantor. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Teknologi dan Seni "ILMIAH"* Volume IV No. 3. 50-62, 2012. <http://hdl.handle.net/123456789/218>. (20 Desember 2015).
- PT. Gaya Sukses Mandiri Kaseindo. 2010. *Pallet Kayu Terbaik Standar ISPM-15*. <http://palletkayuindonesia.blogspot.co.id/2010/08/jualpallet-kayu-kualitasnya-gak-perlu.html> (5 Desember 2015).
- Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

- Siswoputranto. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Steven, L. 1976. *Process of Making a Dry Free Flowing Beverage Mix and Product*. New York: Mc Graw Hill Book Company.
- Sumber Terang Dunia. 2015. *Manual Stacker*. sumberterangdunia.com (5 Desember 2015).
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tarwotjo. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- United Arab Emirates Ministry of Health Drug Control Department. 2006. *Good Storage Practices*. www.cpd-pharma.ae (15 Juli 2017)
- Warman, J. 1971. *Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.