

BAB XIV

KESIMPULAN DAN SARAN

14.1. Kesimpulan

1. PT. UBM merupakan salah satu industri pengolahan biskuit yang memproduksi berbagai macam jenis (biskuit asin, biskuit manis, *semi sweet* dan wafer) dan produk biskuit tersebut mampu bersaing dengan berbagai macam produk yang beredar di Indonesia.
2. PT. UBM berdiri pada tahun 1974 berlokasi di Jalan Raya Waru No. 29 menempati lahan seluas 19.995 m² dengan luas bangunan 15.885 m².
3. Tata letak ruang pabrik di PT. UBM diatur berdasarkan *layout* produk.
4. Bentuk organisasi PT. UBM termasuk dalam tipe organisasi garis dan staf dengan jumlah tenaga kerja 1300 orang.
5. Bahan baku yang digunakan oleh PT. UBM adalah tepung terigu, gula, tepung tapioka, ragi, lemak sebagai bahan baku dan susu, bahan pengembang, *cocoa powder*, garam, air, telur, *emulsifier* dan susu.
6. Bahan pembantu yang digunakan oleh PT. UBM adalah *flavouring agent*, bahan pewarna, enzim dan sho.
7. Proses produksi PT. UBM digolongkan sebagai perusahaan yang memproduksi biskuit secara *semi-continues*.
8. Kemasan primer yang digunakan PT. UBM untuk mengemas biskuit adalah plastik, *tray*, kertas gelombang, dan kertas roti.
9. Kemasan sekunder yang digunakan PT. UBM untuk mengemas biskuit adalah kaleng, karton, dan *metalized film*.

10. PT. UBM menyimpan bahan baku, bahan pembantu, dan produk jadi dengan sistem FIFO.
11. Sumber daya yang digunakan oleh PT. UBM adalah sumber tenaga manusia, listrik, solar, dan LNG.
12. Proses sanitasi yang dilakukan oleh PT. UBM meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi produk jadi, sanitasi ruang produksi, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, sanitasi air, serta lingkungan sekitar.
13. PT. UBM melakukan pengolahan limbah industri terhadap limbah padat dan terutama pada limbah cair.
14. PT. UBM melakukan pengawasan mutu biskuit mulai dari bahan baku dan bahan tambahan, proses produksi, dan produk akhir biskuit yang dihasilkan.
15. Strategi pemasaran yang digunakan oleh PT. UBM adalah *marketing mix* dan segmentasi pasarnya bersifat universal.

14.2. Saran

1. Perlu diperhatikan mengenai penumpukan karton pada gudang produk jadi agar jangan terlalu tinggi karena dapat menyebabkan kerusakan fisik (karton dan isi) pada produk biskuit.
2. Perlu diperhatikan letak pengolahan limbah cair yang letaknya berdekatan dengan kantin.

DAFTAR PUSTAKA

- Amendola, Joseph dan Nicole Reese. 2003. *Understanding Baking, The Art and Science of Baking*. 3rd ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- 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, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Poernomo, H. dan Adiono, Penerjemah). Jakarta : UI-Press.
- Caballero, B., L.C. Truco., dan P.M. Finglas. 2003. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition, 2nd Edition*. United Kingdom: Academic Press.
- Chahaya. 2003. Bahan Tambahan Makanan, Manfaat dan Dampaknya terhadap Kesehatan. *Info Kesehatan* 7(01).
- Christian, J.H.B., J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C. Baird-Parker, F.L. Brian, D.S. Clark, J.C. Olson Jr., and T.A. Roberts. 1980. *Microbial Ecology of Foods*. New York: Academic Press.
- De Man, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry*, 3rd Ed. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Departemen Perindustrian. 2001. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Gula (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Desroiser, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. Diterjemahkan oleh Mulyoharjo, M. Jakarta: UI-Press.

- Direktor Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Fardiaz, S. dan B.S.L. Jenie. 1984. *Sanitasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Hadi, M. N. 2007. *Kajian Formulasi Lighter Biscuit dalam Rangka Pengembangan Produk Baru di PT. Arnott's Indonesia Bekasi. Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Instut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hui, A.Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York : John Wiley and Sons Company Inc.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit UI Press.
- Labuza, T. P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press., Inc., Westport, Connecticut.
- Lubis, A., N. 2004. *Strategi Pemasaran dalam Persaingan Bisnis Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi Universitas Sumatera Utara, Sumatera.
- Manley, D. 1998. *Biscuit, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals: Ingredients*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Manley, D. 2000. *Thecnology of Biscuits, Crackers, and Cookies, 3 rd ed*. Washington DC : CRC Press dan Inggris : Woodhead Publishing Limited.

- Matz, J.A. 1968. *Cookie and Crackers Technology*. Connecticut : The AVI Publishing co.
- Matz, S.A. and T.D. Matz. 1972. *Cookie and Cracker Technology* Westfort: Avi Publisher.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3rd Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc.
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rais, S. 1994. *Pengelolaan Organisasi*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Saladin. 1996. *Unsur-unsur Inti Pemasaran*. Bandung : Mandar Maju.
- Schermerhorn, J.R., Jr. 2003. *Manajemen Buku 1*. (Penerjemah: M.P. Putranta, S.D. Ginting, M.F.S Junaedi, T.D. Widiastuti). Yogyakarta: Andi.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi. Bogor: IPB Press.
- Sondang. 2003. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Stadelman. W. J. dan Cotteril. E. 1973. *Egg Science and Technology* 2nd ed. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Stauferr, J.E. 1988. *QUALITY ASSURANCE OF FOOD Ingredients, Processing and Distribution*. USA: Food & Nutrition Press, Inc.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Sultan, J. 1969. *Practical Baking, 2nded*. West Port. Connecticut: the AVI Publishing, Co, Inc.

- Susanto, T. dan Yuniarta. 1987. *Teknologi Bahan Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. PAU Rekayasa Proses Pangan, IPB, Bogor.
- Tranggono, 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas.
- Trismilah dan Sumaryanto. 2010. *Pengaruh Kadar Nitrogen Dalam Media Pada Pembuatan protease Menggunakan Bacillus megaterium DSM 319*. (22 Januari 2013)
- Winarno, F.G.1993. *Pangan : Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *CODEX Dan SNI Dalam Perdagangan Pangan Global*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Zydenbos, S. dan V. Humphrey-Taylor. 2003. *Biscuits, Cookies, and Crackers*. Encyclopedia of Food science & Nutrition, 2nd edition, Academic Press.