

BAB XII

KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

1. Lokasi pabrik Lestari Biscuit Factory berada di daerah yang mudah dilalui alat transportasi sehingga mempermudah penerimaan bahan baku dan distribusi produk.
2. Lestari Biscuit Factory menggunakan jenis tata letak produk.
3. Perusahaan Lestari Biscuit Factory merupakan perusahaan keluarga yang menggunakan struktur organisasi garis.
4. Proses pengolahan wafer krim yang dilakukan Lestari Biscuit Factory adalah *semi continue*.
5. Bahan pengemas yang digunakan oleh Lestari Biscuit Factory dalam mengemas wafer krim adalah kemasan laminasi dan kemasan kaleng sebagai kemasan primer, serta plastik PP (*polipropylene*) dan karton sebagai kemasan sekunder.
6. Sumber daya yang digunakan di Lestari Biscuit Factory adalah tenaga listrik, gas, air, dan tenaga manusia.
7. Pengawasan mutu Lestari Biscuit Factory dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku dan pembantu, proses produksi, dan proses pengemasan.

12.2. Saran

Lestari Biscuit Factory sebaiknya lebih meningkatkan pengawasan dan pengendalian mutu pada bahan baku dan produk akhir wafer krim. Pengawasan mutu yang dilakukan tidak hanya secara visual saja namun harus dilakukan lebih spesifik seperti kadar air pada tepung. Lestari Biscuit

Factory sebaiknya juga meningkatkan sanitasi pabrik dan pekerja. Kedisiplinan pekerja dalam menggunakan perlengkapan kerja seperti celemek, sarung tangan, dan penutup kepala selama proses produksi wafer krim perlu ditingkatkan untuk mengurangi kontaminasi dari pekerja.

Peralatan dan mesin yang ada di Lestari Biscuit Factory sebaiknya dilakukan *maintance* dalam kurun waktu tertentu untuk menjaga kestabilan proses produksi. Kesejahteraan karyawan di Lestari Biscuit Factory khususnya cuti hamil sebaiknya ditentukan oleh perusahaan yaitu satu bulan sebelum melahirkan dan sesudah melahirkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous^a. 2011. Peraturan Menteri Pertanian nomor 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).
- Anonimous^b.2011.<http://www.google.co.id/imgres?q=Wafer+Baking+Processing+Machine&hl=id&biw=1024&bih=356&gbv=2&tbn=isch&tbnid=XsVBDDDe2SI1h8M:&imgrefurl>. (4 Oktober 2011).
- Anonimous^c.2011.<http://www.google.co.id/imgres?q=Wafer+Sheet+Cooler+Machine&hl=id&gbv=2&biw=1024&bih=356&tbn=isch&tbnid=g5Itc4oZiKatXM:&imgrefurl>. (4 Oktober 2011).
- Anonimous^d.2011.<http://www.google.co.id/imgres?q=Automatic+Contact+Spreading+Machine&hl=id&gbv=2&biw=1024&bih=356&tbn=isch&tbnid=QTP9krPTRM7KtM:&imgrefurl>. (4 Oktober 2011).
- Anonimous^e.2011.<http://www.google.co.id/imgres?q=Full+Automatic+Wafer+Sandwiches+Cutting&hl=id&gbv=2&biw=1024&bih=356&tbn=isch&tbnid=bMArtrLCMHnEzM:&imgrefurl>.(4 Oktober 2011).
- Anonimous^f.2011.<http://www.google.co.id/imgres?q=Manual+Wafer+Cutting&hl=id&gbv=2&biw=1024&bih=356&tbn=isch&tbnid=kgAqgz7NFy8zM:&imgrefurl>. (4 Oktober 2011).
- Anonimous^g.2011.<http://www.google.co.id/imgres?q=Belt+Conveyor&hl=id&gbv=2&biw=1024&bih=356&tbn=isch&tbnid=riwZBQzD1FtuSM:&imgrefurl>. (4 Oktober 2011).
- Anonimous^h.2011.<http://www.google.co.id/imgres?q=Horizontal+Mixer&hl=id&gbv=2&biw=1024&bih=356&tbn=isch&tbnid=zZKIzQf0dLM3GM:&imgrefurl>. (4 Oktober 2011).
- Anonimousⁱ.2011.<http://www.google.co.id/imgres?q=Automatic+Packaging+Machine&hl=id&gbv=2&biw=1024&bih=356&tbn=isch&tbnid=v-hCDBmo5iUDaM:&imgrefurl>. (4 Oktober 2011).

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Coles, R., D. McDowell, dan M.J. Kirwan. 2003. *Food Packaging Technology*. London: Blackwell Publishing Ltd.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works*. New Jersey : John Wiley and Sons, Inc.
- Hasenhuettl, G.L. dan R.W. Hartel. 1997. *Food Emulsifier and Their Applications*. New York: Chapman and Hall.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Jessop, D., dan A. Morrison. 1991. *Storage and Supply of Materials 5rd*. Singapore: Longman Singapore Publishers (Pte) Ltd.
- Ketaren, S. 1996. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lee, D.S., Kit L.Y., dan Luciano P. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. USA: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Manley, D. 1998. *Manual 1 : Ingredients*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited.
- Muchtadi, T., Hariyadi, dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU IPB.
- Perry, R.H. dan D. Green. 1984. *Perry's Chemical Engineers Handbook 6th* ed. Singapore: Mc Graw Hill Book.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components, 2nd* ed. United States of America: Academic Press, Inc.
- PT. Bogasari Tbk. 2011. <http://www.bogasari.com/produk/lihat-produk.aspx?b=kunci-biru> (15 September 2011)
- Soemita, R. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung: Penerbit Tarsito.

- Stanton, J.W., M.J. Etzel, dan B.J. Walker. 1996. *Fundamentals of Marketing*. USA: McGraw-Hill, Inc.
- Sulchan, M., Endang N. W. 2007. Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam. *Maj. Kedokt. Indon.*, 57 (2), 54-59.
- Sumarni, M dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan)*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumarni, M dan John S. 1999. *Pengantar Bisnis edisi ke 5*. Yogyakarta: Liberty.
- Supartono, W. 2011. *Good Warehouse Practices (GWP)*. <http://foodreview.biz/preview.php?view2&id=9044> . 15 Desember 2011.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Umar, H. 2003. *Business an Introduction*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Wursanto, Ig. 2003. *Dasar-dasar ilmu Organisasi*. Jogjakarta: Andie
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yandi, R. 2009. http://www.deptan.go.id/bdd/admin/p_mentan/Permentan-35-08.pdf. (11 Desember 2011).



[A S P I]

PEMERINTAH KOTA MALANG
DINAS KESEHATAN
UPTD LABORATORIUM KESEHATAN
Jln. Karya Timur No. 10 ☎ (0341) 494410
MALANG

**HASIL PEMERIKSAAN CONTOH AIR BERSIH
SECARA KIMIA TERBATAS**

Nomer Kode Lab. : ABK / 03 / 07
Jenis Air Bersih : Air Bawah Tanah (ABT)
Berasal dari : LESTARI BISCUIT FACTORY
Jl. Tenaga No. 3
Kel. Blimbing, Kec. Blimbing, Malang
Diambil oleh : Sdr. Jene Vida Ch. (UPTD Laboratorium Kesehatan)
Diambil/diterima tanggal : 07 Juni 2007
Diperiksa tanggal : 07 Juni 2007

NO	PARAMETER	SATUAN	HASIL UJI	BATAS SYARAT AIR BERSIH PERMENKES NO. 416/MENKES/PER/IX/1990	KETERANGAN
A. FISIKA					
1	Bau	-	Tidak Berbau	Tidak Berbau	
2	Jumlah Zat Padat Terlarut (TDS)	mg/l	328	1500	
3	Kekeruhan	Skala NTU	0.0	25	
4	Rasa	-	-	Tidak Berasa	
5	Suhu	°C	25	Suhu Udara ± 3 °C	
6	Warna	-	Tidak Berwarna	Tidak Berwarna	
B. KIMIA					
1	Nitrat (sebagai N)	mg/l	0.35	10	
2	Nitrit (sebagai N)	mg/l	-	1.0	
3	Besi (Fe)	mg/l	0.08	1.0	
4	Mangan (Mn)	mg/l	ttd	0.5	Tak Terdeteksi
5	Kesadahan (CaCO ₃)	mg/l	216.32	500	
6	Klorida	mg/l	24.18	600	
6	pH	-	6.8	6.5 - 9.0	
7	Sisa Klor	mg/l	-	-	

*) Hasil pemeriksaan hanya untuk contoh di atas

Kesimpulan :
Memenuhi syarat untuk beberapa parameter yang diperiksa

Malang, 12 Juni 2007



KEPALA UPTD
LABORATORIUM KESEHATAN

[Signature]
Drs. KARBI, MM

Penata

NIP. 140 121 017



PEMERINTAH KOTA MALANG
DINAS KESEHATAN

UPTD LABORATORIUM KESEHATAN

Jln. Karya Timur No. 10 ☎ (0341) 494410
MALANG

ASLI

PEMERIKSAAN BAKTERIOLOGIS

Jenis Air : Air Bersih
 Berasal dari : **LESTARI BISCUIT FACTORY**
 Jl. Tenaga No. 3, Kel. Blimbing, Kec. Blimbing, Malang
 Diambil oleh : Sdr. Jene Vida Ch. (UPTD Laboratorium Kesehatan)
 Diambil / diterima tanggal : 07 Juni 2007
 Diperiksa tanggal : 07 Juni 2007

Kode Lab.	Contoh Uji	pH	Sisa Klor Bebas	JPT Koliform Total MPN / 100 ml	JPT Koliform Tinja MPN / 100 ml	Jumlah Kuman Jumlah Koloni / 1 ml	Pertimbangan
ABB / 08 / 07	Air Bawah Tanah (ABT)	6.8	-	8.8	-	-	Memenuhi Syarat

Keterangan :

Batas Syarat Koliform Total menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 416 / Menkes / Per / IX / 1990, untuk :

Air Bersih MPN / JPT (Bukan Air Perpipaan) : 50
 Air Bersih MPN / JPT (Air Perpipaan) : 10

Malang, 12 Juni 2007



KEPALA UPTD
LABORATORIUM KESEHATAN

Wolca
Drs. KARBI, MM

Penata
NIP. 140 121 017