

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

- 1) Bakpao Fullerton Citraland merupakan perusahaan yang menjual produk bakpao berbagai varian rasa ke Surabaya dan sekitarnya dengan kapasitas  $\pm 750$  bungkus per hari atau  $\pm 1500$  bungkus pada kondisi tertentu.
- 2) Total karyawan yang bekerja di Bakpao Fullerton Citraland sekitar 25 orang yang terdiri dari karyawan harian dan karyawan kontrak.
- 3) Jam kerja karyawan kontrak mulai dari jam 9 pagi hingga jam 4 sore, apabila karyawan bekerja lebih dari jam 4 sore akan dihitung sebagai lembur dan mendapat upah tambahan.
- 4) Bahan baku yang digunakan oleh Bakpao Fullerton Citraland adalah tepung terigu protein tinggi (Cakra), sementara bahan pembantu yang digunakan adalah air, mentega, gula, susu, *baking powder*, super GS, dan bahan isian bakpao.
- 5) Tahapan proses pengolahan bakpao secara garis besar meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan, *dry mixing*, *mixing I*, *mixing II*, *filling*, *resting*, *steaming* dan *packing*.
- 6) Bahan pengemas bakpao yang digunakan oleh Bakpao Fullerton Citraland adalah *Oriented Polystyrene* (OPP) sebagai kemasan primer dan *Master Carton* (MC) sebagai kemasan sekunder.
- 7) Daya yang digunakan Bakpao Fullerton Citraland meliputi sumber daya manusia, sumber daya air dan sumber daya listrik sebesar  $\pm 450$  kilovolt ampere (KVA).

- 8) Bakpao Fullerton Citraland memiliki dua tahapan proses yang merupakan *Critical Control Point* (CCP) yaitu tahap *mixing II* dan *steaming*.
- 9) Struktur organisasi Bakpao Fullerton Citraland adalah model garis.
- 10) Limbah padat dan cair yang dihasilkan dari Bakpao Fullerton Citraland diolah dengan baik sehingga tidak menyebabkan pencemaran lingkungan.
- 11) Pengawasan mutu yang dilakukan Bakpao Fullerton Citraland meliputi pengawasan bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan proses produksi dan pengawasan mutu produk akhir.

### **13.2. Saran**

Pengawasan terhadap para pekerja dan bahan baku yang digunakan lebih ditingkatkan lagi sehingga sanitasi selama produksi dapat tetap terjaga serta peningkatan pengawasan mutu dan CCP agar dihasilkan produk yang homogen dan aman dikonsumsi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-4852-1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-3553-2006 Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-2974-1992 Tepung Terigu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet., and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Djamin, D. 2007. *Pengawasan dan Pelaksanaan Undang-Undang Lingkungan Hidup*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- European Commission. 2004. *EC-ASEAN Economic Cooperation Programme on Standards, Quality and Conformity Assessment*. European Committee for Standardisation.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. Third Edition. University of Wisconsin Madison. New York.
- Girisona. 1995. *Petunjuk Beternak Sapi Perah*. Kanisius : Yogyakarta.
- Googlemap. 2017. *Peta Lokasi Pabrik Bakpao Fullerton Citraland*. Available at <http://maps.google.co.id/> (06 Februari 2017).
- Handoko, H. T. 1996. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Handoko, H. T. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPF.

- Hariandja dan T.E. Marihot. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta : Grasindo.
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Jhon Wiley and Sons Inc. New York
- Jenie, B. S. L., dan W. P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Mobley, K., H. Lindley., and W. Darrin. 2008. *Maintenance Engineering Handbook*. New York: McGraw Hill.
- Narotama . 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id./files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.pdf>. (31 Januari 2014).
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto, S. T. 1990. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhaidi. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Susanto, T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Thrope, J. F. 1974. *Thrope's Dictionary of Applied Chemicals 4<sup>th</sup> Edition. Vol III*. Longman Green and Company, London.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia, Teknologi Pasca Panen dan Gizi*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wolf, J. (15 January 2010). *Schnellkurs HGB-Jahresabschluss: Das neue Bilanzrecht: Richtig vorgehen — erfolgreich umstellen*. Walhalla Fachverlag. p. 90. ISBN 978-3-8029-3436-0.
- Yuniwati, M., Yusran, dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Keju. (*Jurnal*). *Sains dan Teknologi*.1(1) :127-133.