

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Bocuan Gapapa mendirikan pabrik pertama sekaligus *cafe* yang diberinama D'Stupid Baker di Spazio Surabaya pada tahun 2012
2. PT. Bocuan gapap yang terletak di Lingkar Luar Barat, Surabaya, merupakan salah satu industri pengolahan pangan dengan bentuk perusahaan yang bersifat PT (Perseroan terbatas).
3. Pengemas primer yang digunakan untuk produk roti pada PT. Bocuan Gapap adalah PP (Polopropilen) dan pengemas sekunder adalah karton.
4. PT. Bocuan Gapap memproduksi roti dan pastru senamual 1.200-1.500 buah/hari dan produksi dapat mencapai 7.000 buah/hari jika terdapat acara khusus (event).

13.2. Saran

PT. Bocuan Gapapa sebaiknya berupa untuk meningkatkan upaya dalam pengawasan mutu bahan baku, pengolahan limbah serta sanitasi pabrik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 1998. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta: BPF.
- Asdjuredja, L. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Armico.
- Ashokkumar, Y. 2009. *Theory Of Bakery And Confectionary*. New Delhi: PHI Learning Private Ltd.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta. 247 hal.
- Astawan Made, 1999. *Membuat mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Amrine, H. T., J. A. Ritchey, dan O. S. Hulley. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Ballard, D. 2009. *Master Breadmaking Using Whole Wheat*. Utah: Cedar Fort Inc.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd ed. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Cauvain, S.P. dan L.S. Young. 2008. *Bakery Food Manufacture and Quality: Water Control and Effects*. Oxford: John Willey and Sons.
- Cenadi, C. S. 2000. Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *NIRMANA*,2(1), 92-103.
- Dwidjoseputro, D. 1990. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan. Halaman 187-1
- Esti dan A. Sediadi, (Eds). 2000. *Telur Pindang*. Available at: http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/telur_pindang.pdf (6 Desember 2016).

- Giancoli, D. C. 2001. *Fisika*. Edisi Kelima Jilid 1. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Hasibuan, M.S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hui, Y. H.,(Ed.) 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Volume I*. Hoboken: Willey.
- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Jones, D. W. and A.W. Amos. 1967. *Modern cereal chemistry 6th ed.* London : Food Trade Press Inc.
- Kamarijani. 1984. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Kartika, B. 1984. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kastel, Eric. and C. Charles. 2010. *Artisan Breads at Home First Edition*. Noston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Kertajaya, Hermawan. 1996. *Marketing Plus 2000 Siasat Memenangkan Persaingan Global*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Marriot, N. G. 1997. *Essential of Food Sanitation*. Chapman & Hall. New York. USA.
- Matz, S.A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company.
- Peter, M.S., and K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemicals Engineering 5th ed.* New York : McGraw Hill Book Co.

- Pomeranz, Y. dan J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Purnawijayanti, H.,A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Atas PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Sultan, W. J. 1981. *The Pastry Chef*. United States America: Van Nostrand Reinhold.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Vaclavik, V.A. dan E.W. Christian. 2008. *Essentials of Food Science Third Edition*. New York: Springer.
- Wardhana, G. 2010. *Pola Distribusi Produk Pangan Olahan*. http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CBoQFjAA&url=http%3A%2F%2Fggwardhana.blogspot.com%2F2010%2F04%2Fpola-distribusi-produk-panganolahan.html&ei=Eq8VTtvQOch4rQfzreXADw&usg=AFQjCNE4r_0QMInLDSyspIHPiWlfcWPxKA (Diakses 10 Oktober 2016)
- Wignjosoebroto, S. 1999. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.