

BAB VI KESIMPULAN

1. Unit pengemasan industri pengolahan wafer krim mempunyai pekerja sejumlah 5 orang yang terdiri dari 1 *shift*, yaitu pukul 08.00-16.00 dengan jumlah hari kerja 300 hari per tahun.
2. Pengemas yang digunakan untuk produk wafer krim adalah kemasan fleksibel (OPP dan CPP *metalized film*), karton lipat (*folding carton*), dan kardus (karton bergelombang *single wall*).
3. Metode yang digunakan pada pengemasan wafer krim adalah *horizontal flow pack*.
4. Perencanaan unit pengemasan industri pengolahan wafer krim layak secara teknis dengan alasan prosedur pengemasan yang direncanakan efektif dan efisien, kondisi ruang pengemas yang bersih, penerangan yang cukup, serta suhu dan kelembaban yang terkontrol.
5. Persentase biaya pengemasan wafer krim (Rp 83,24/kemasan) terhadap harga jual wafer krim (Rp 590,00/kemasan) adalah 14,11%.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Statistik Daerah Kabupaten Pasuruan 2012*. <http://pasuruankab.bps.go.id/index.php/pelayanan-statistik/online-ebook/46-online-e-book-2010/300-statistik-daerah-kabupaten-pasuruan-2012>. (15 Oktober 2012).
- Badan Standar Nasional. 2002. *Standar Nasional Indonesia: Margarin (SNI 01-3541-2002)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3541-2002.pdf>. (18 November 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Tabel Standar Mutu Air Pada Industri Pangan (SNI 01-3553-06)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Brown, W. E. 1992. *Plastic In Food Packaging: Properties, Designated Fabrication*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd ed*. New York: John Willey and Sons Inc.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit: Standar Industri Indonesia (SNI 01-2973-1992)*. Departemen Perindustrian Indonesia.
- Deperindag. 1991. *Standar Mutu Amonium Bikarbonat (SNI 09-2135-1991)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1994. *Standar Mutu Tapioka (SNI 01-3451-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1998. *Standar Mutu Lesitin (SNI 01-4457-1998)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.

- Deperindag. 2002 . *Standar Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2006)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2007. *Standar Mutu Garam (SNI 01-4986-2007)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Direktor Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhartara.
- Fellows, P., dan B. Axtell. 1993. *Appropriate Food Packaging*. Amsterdam: TOOL Publications.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York: John Wiley and Son, Inc.
- Impressions Incorporated. 2012. *Folding Cartons*. <http://www.i-i.com/foldingcartons.html>. (20 November 2012).
- Ketaren. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fat: Technology, Utilization and Nutrition*. New york: Chapman and Hall.
- Matz,S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Co.
- Mubarak M. H. 2010. *Market Size Produk Wafer Capai Rp 3 Triliun*. <http://swa.co.id/listed-articles/market-size-produk-wafer-capai-rp-3-triliun>. (14 Oktober 2012).
- Peters, M. S. Dan K. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th ed*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers (5th edition)*. New York: McGraw-Hill Companies, Inc.

- Pomeranz, Y dan J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc.
- Purnajawanti, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: penerbit Guna Widya.
- Sampurno, R. B. 2006. *Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan*. http://jusami.batan.go.id/dokumen/materi/30Jan12_134323_R%20Budi%20s.pdf. (14 Oktober 2012).
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian*. Bogor: IPB.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- 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.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Wade. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers Vol 1. The Principles of The Craft*. London: Champman and Hall.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.