

BAB VI KESIMPULAN

1. Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik roti manis dengan kapasitas 250 kg tepung terigu per hari layak secara teknis karena:
 - a. Sumber daya manusia yang digunakan berkualifikasi, berpengalaman dan kompeten di bidangnya, yaitu sebanyak 4 orang meliputi 1 orang kepala bagian dan 3 orang karyawan.
 - b. Pengambilan sampel dengan metode *single sampling plan* sesuai dengan *Military Standard 105E (MIL-STD 105E)* dapat mewakili lot yang ada.
 - c. Prosedur pengujian yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan serta dilengkapi dengan sarana dan prasarana yang menunjang.
2. Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik roti manis layak secara ekonomis karena memiliki laju pengembalian modal sesudah pajak (ROR) sebesar 19,21% yang lebih besar dari MARR 14%, waktu pengembalian modal sesudah pajak adalah 3,4 tahun (kurang dari lima tahun) dan titik impas/*Break Even Point (BEP)* sebesar 49,42%.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Bogasari. 2012. *Seputar Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/produk/merek-kami.aspx> (2 Juni 2012).
- CAC (Codex Alimentarius Commission). 1997. *Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System*. Rome: FAO.
- Charley, H. 1982. *Food Science, 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Departemen Perindustrian RI. 1974. *Mutu Roti (SNI 0031-74)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Perindustrian RI. 1996. *Standar Air untuk Industri Pangan (SNI 01-3553-1996)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Perindustrian RI. 1999. *Mutu Margarin (SNI 01-2970-1999)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Perindustrian RI. 2000. *Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Perindustrian RI. 2001. *Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Dewan Standarisasi Nasional, 1992. *SNI Seri 19.9000. Manajemen Mutu*. Jakarta: LIPI-Dewan Standarisasi Nasional.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Earle, R. L. 1983. *Unit Operations in Food Processing*. New Zealand: NZIFST Inc. <http://www.nzifst.org.nz/unitoperations/appendix7.htm> (25 Oktober 2012).
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Ginand, 2010. *Roti Manis Part 2*. <http://ginand.wordpress.com/roti-manis-part-2/> (3 Juni 2012).
- Gisslen, W. 1994. *Professional Baking 2nd ed*. New York: John Willey and Sons.
- Hadiwiyoto. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hanneman, L. J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: William Heinemann, Ltd.
- Herschdoerfer, S. M. 1984. *Quality Control in The Food Industry Volume 1. 2nd Ed*. London: Academic Press, Inc. Ltd.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Inglett, G.E. 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Connecticut: The AVI Publishing, Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kramer, A dan B.A. Twigg. 1973. *Quality Control for The Food Industry*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Matz, S.A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing.

- Mitra, A. 1998. *Fundamentals of Quality Control and Improvement 2nd Ed.* Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control. 5th Ed.* USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Mulyadi, J. 2010. *Tren Konsumsi Roti Sebagai Makanan Pokok Masyarakat Indonesia.* <http://bataviase.co.id/node/196255> (1 Juli 2011).
- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Osella, C.A., H.D.Sanchez, and M.A. de La Torre. 2007. *Effect of Dough Water Content and Mixing Conditions on Energy Imparted to Dough and Bread Quality.* <http://www.Aaccnet.org/cerealfoodsworld/abstracts/2007/cfw-52-2-0070.asp>. (15 Juni 2012).
- Owen, G. 2001. *Cereal Processing Technology.* England: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4th ed.* USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Pomeranz, Y. dan J.A. Schellenberger. 1971. *Bread Science and Technology.* Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Prakosa, M. 2003. *Pembakuan Sarana dan Prasarana Kerja Perkantoran Departemen Kehutanan (SK Menhut No. 91/Kpts-II/2003).* http://www.dephut.go.id/INFORMASI/skep/skmenhut/91_03.htm (15 September 2012).
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2010. Tarif Dasar Listrik Untuk Keperluan Industri. <http://pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=industri> (8 Juli 2012).
- Soeharto, I. 2002. *Studi Kelayakan Proyek Industri.* Jakarta: Erlangga.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student.* Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Widaningrum dan Christina. 2008. *Penerapan Haccp Pada Proses Produksi Sari Buah Apel*.
<http://id.pdfsb.com/readonline/59564e4866677834586e4a3741487468-2449401> (26 September 2012).
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO Press.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*.
http://www.perpusonline.com/pustaka/materi-kejuruan/pertanian/agro-industri-pangan/memproduksi_roti.pdf (10 Juni 2012).
- Zaidel, D.N., N.L. Chin, R.R. Abdul, and R. Karim. 2008. *Rheological Characterisation of Gluten From Extensibility Measurement*.
<http://www.w3c.org/TR/1999/REC-html401-19991224/loose.dtd>.
(15 Juni 2012)