

BAB VII KESIMPULAN

- Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik mie kering dengan kapasitas bahan baku 14 ton/hari layak secara teknis karena pengujian mutu bahan baku dan bahan pembantu menggunakan *full inspection* dan *sampling* yang dilakukan dengan pengambilan acak dapat mewakili *lot*.
- Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik mie kering layak secara ekonomi karena hanya memberikan beban sebesar Rp 8,21/kemasan mie kering (0,27% dari biaya produksi).

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.
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006¹. *Standar Nasional Indonesia: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2006)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3751-2006.pdf> (7 Oktober 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006². *Standar Nasional Indonesia: Air Minum dalam Kemasan*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3553-2006.pdf> (7 Oktober 2011).
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 1983. *Kamus Bahasa Indonesia II*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Departemen Pertanian. 2006. *Standar Teknis Prosedur Operasional Pengolahan Tapioka*. http://agribisnis.deptan.go.id/ciracas/tfiles/file/ST%20tapioka_A4_rev.doc (21 Oktober 2011).
- Herschdoerfer, S. M. 1984. *Quality Control in The Food Industry Volume 1. 2nd Ed*. London: Academic Press, Inc. Ltd.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Kramer, A. dan B. A. Twigg. 1974. *Quality Control for The Food Industry Volume 1: Fundamentals. 3rd Ed*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Kent, N. L. 1983. *Technology of cereal 3rd ed*. Sydney: Pergamon Press.

- Merck Index. 1994. *An Encyclopedia of Chemical and Kepemimpinan, edisi pertama*. Yogyakarta: BPFS.
- Mitra, A. 1998. *Fundamentals of Quality Control and Improvement*. 2nd Ed. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Miskelly, D.M. 1996. *The Use of Alkali For Noodle Processing in Pasta and Noodle Tech*. USA: American Association of Cereal Chemist.
- Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control*. 5th Ed. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 5rd Ed. Singapura: McGraw-Hill Book Company.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung.
- Winarno, F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gamedia
- Winarno, F.G. 1997. *Nutrifikasi Mikronutrient dan Peranan Industri*. Institute Pertanian Bogor, Bogor.