

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil praktek kerja yang dilakukan di Perusahaan Roti Matahari adalah:

- a. Perusahaan Roti Matahari merupakan perusahaan perseorangan, yaitu Usaha Dagang (UD) dan memiliki struktur organisasi garis dalam menjalankan perusahaan.
- b. Perusahaan Roti Matahari termasuk usaha menengah.
- c. Gaji karyawan belum memenuhi standar UMK kota Pasuruan, namun karyawan tetap mendapatkan tambahan bonus, upah lembur, fasilitas berupa tempat tinggal, BPPJS, serta tunjangan hari raya (THR) dan tunjangan mingguan berupa beras dan roti.
- d. Proses pengolahan Roti Matahari menggunakan metode *sponge and dough* sehingga menghasilkan roti yang memiliki umur simpan panjang, volume yang lebih mengembang, elastis, *crumb* yang lebih halus dan memiliki *flavour* yang khas.
- e. Perusahaan Roti Matahari melakukan sistem pengendalian mutu sejak penanganan bahan baku sampai penanganan produk akhir.
- f. Sanitasi pabrik, peralatan dan karyawan yang diterapkan masih perlu ditingkatkan.
- g. Pengolahan limbah cair dan limbah gas belum diterapkan di Perusahaan Roti Matahari.

13.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk meningkatkan kinerja Perusahaan Roti Matahari adalah:

- a. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya melakukan pengolahan limbah cair dan limbah gas terlebih dahulu sebelum dibuang ke selokan dan lingkungan agar tidak mencemari lingkungan dan dapat meningkatkan keamanan pangan.
- b. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya meningkatkan dan lebih ketat dalam mengawasi kondisi sanitasi karyawan, mesin dan peralatan serta sanitasi ruang produksi dan selokan. Proses pencucian sebaiknya dilakukan setiap kali akan memulai kegiatan produksi dan setelah kegiatan produksi, agar tidak menjadi tempat tumbuh dan berkembangnya mikroba. Sebaiknya tembok/dinding ruang produksi dibersihkan minimal 3 hari sekali agar tidak menyebabkan penimbunan debu dan kotoran yang dapat mengontaminasi roti.
- c. Karyawan sebaiknya diberikan celemek yang terbuat dari bahan plastik agak mudah dibersihkan setiap hari. Karyawan juga sebaiknya diberikan sarung tangan dan seragam untuk 6 hari yang berbeda agar tidak kontak langsung dan memberikan kontaminasi pekerja dengan adonan roti.
- d. Perlu adanya pintu darurat dan tabung pemadam api di Perusahaan Roti Matahari sebagai antisipasi jika terjadinya kebakaran maupun bencana alam sebagai faktor yang memperhatikan keselamatan pekerja.
- e. Limbah padat berupa roti yang tidak laku dan dijual sebagai pakan ternak harus aman bagi ternak dan sebaiknya ditempatkan dalam suatu ruangan khusus sebelum dijual agar tidak menyebabkan penyebaran mikroba melalui udara dan terjadinya kontaminasi *flavour* pada bahan baku dan roti.
- f. Sebaiknya Perusahaan Roti Matahari memperkecil ukuran roti *sisir* atau dapat menyediakan varian ukuran roti *sisir* agar dapat di jangkau oleh masyarakat kecil.

- g. Sebaiknya Perusahaan Roti Matahari menggunakan kemasan plastik yang mempunyai daya adhesif tinggi seperti plastik OPP (*oriented polystyrene*) agar tinta label pada kemasan plastik tidak mudah hilang, dapat melindungi kualitas produk meminimalkan biaya produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, D. 2008. *Biologi Kelompok Pertanian dan Kesehatan*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Almunifah, M. 2014. Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya pada Pembuatan Produk Sponge Cake, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta. http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku_id=67794&is_local=1 (3 Maret 2019)
- Andriani, M. N., Firdaniza, dan I. Irianingsih. 2017. Reliabilitas Suatu Mesin Menggunakan Rantai Markov (Studi Kasus: Mesin Proofer di Pabrik Roti Super Jam Banten). *Jurnal Matematika Integratif*. 13 (1).
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, dan S. B. M. Abduh. 2017. Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6 (1).
- Apriyantono, A. 2009. Titik Kritis Kehalalan Bahan Pembuat Produk Bakery dan Kue. http://www.halal_guide.info/2011/05/07/. (diakses 02 Maret 2019).
- Arief, M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri: Dasar-dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja*. Yogyakarta: ANDI.
- Arif, M. 2016. *Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995: *Roti*. <https://www.scribd.com/document/377118113/SNI-01-3840-1995Roti-pdf> (02 Maret 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751-2009: *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. <https://www.slideshare.net/Fitrijasmineandriani/25820sni37512009tepung-terigu> . (02 Maret 2018).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995: *Roti*. <https://www.scribd.com/document/377118113/SNI-01-3840-1995->

- Benning, C.J. 1983. *Plastics Film for Packaging Technology Application and Proses Economics*. London : Thecnomic Publishing Co. Inc.
- Brody. A.L. 1972. *Aseptic Packaging of Foods*. *Food Technology*. Aug. 70-74.
- Brummer, J.M. and K. Lorenz. 1991. European Developments In Wheat Sourdoughs, *Cereal Food World*. 36: 310-314.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1978. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, Penerjemah). Jakarta : UI Press.
- Champagne, C.P., Y. Raymond, dan J. P. Simon. 2012. Effect of Water Activity and Protective Solutes on Growth and Subsequent Survival to Air-drying of Lactobacillus and Bifidobacterium Cultures, *Appl Microbiol Biotechnol*. 95:745-756.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Basic Texts on Food Hygiene*. Rome-Italy: CAC. [http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/2011/Tinjauan%20Pustaka %20%202009fac /123456789/43405/6/Bab%20.pdf](http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/2011/Tinjauan%20Pustaka%20%202009fac/123456789/43405/6/Bab%20.pdf). (19 April 2019).
- Deny, S. 2014. *Pertumbuhan Omzet Industri Roti di Atas 10%*. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/2123566/pertumbuhan-omzet-industri-roti-di-atas-10> (10 Januari 2019).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1986. *Sediaan Galenik*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. <http://repository.unika.ac.id/14589/1/14.II.0161%20Ghina%20Rachmadiani.pdf>. (19 April 2019).
- Equistar. 2003. *A Guide to Polyolefin Film Extrusion*. Houston : Lyondell Chemical Company.
- FAO. 2001. *Human Energy Requirements. Rome: Report of a Joint FAO/WHO/UNU*.
- Glosarium. 2019. *Kuasa Usaha*. <https://www.kamusbesar.com/kuasa-usaha> (10 Februari 2019).
- Hariyadi, P. 2008. *Pengemasan Pangan : You Don't Get Second Chance to Make First Impression*. Bogor: IPB Press.
- Harper. 1975. *Handbook of Plastic and Elastomer*. Baltimore: Westing House Electric Corporation.
- Harudiyanto, M.S. dan Sarifah H. 2008. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjadjaran.

- Herjanto, E. 1999. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Hidayat, N. 2016. *Biroproses Limbah Cair*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Hui, Y. H., (Eds). 2005. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 4*. USA: CRC Press.
- Jenie, B.S.L. dan Winiati P.R. 2007. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer*.
- Ma'arif, Syamsul dan Tanjung, Hendri. 2003. *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT Grasindo.
- Marjuni, Sukmawati. 2015. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Makassar: Sah Media.
- Marriott, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4th Edition*. Gaithersburg, Maryland: AN Aspen Publication.
- Moerdokusumo. 1993. *Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula di Indonesia*. Bandung: ITB Press,
- Moore, M. M., F. D. Bello and E. K. Arendt. 2007. Sourdough Fermented by *Lactobacillus plantarum* FST. 1.7 Improves the Quality and Shelf Life of Gluten Free Bread, *Eur Food Res Technol*. 226: 1309-1316.
- Morissan. 2014. *Manajemen Public Relations*. Jakarta: Kencana.
- Muchfud, M., dan S. Y. Yudha. 1990. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Peraturan Jendral Pajak. 2009. *Pedoman Teknis Tata Cara Pemotongan, Penyetoran dan Pelaporan Pajak Penghasilan Pasal 21 dan/atau Pajak Penghasilan Pasal 26 Sehubungan dengan Pekerjaan, Jasa, dan Kegiatan Orang Pribadi*. <https://www.pajakgo.id/sites/default/files/2019/04/PER%202031%20th%202009%20ttg%20Ped>

oman%20Teknis%20Tata%20Cara%20Pemotongan%2C%20Penyetoran%20PPH%2021.PDF. (7 Juli 2019).

- Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan RI. 2016. *PERMEN No. P-70 tentang Baku Mutu Emisi Pengolahan Sampah Secara Termal*. Jakarta: Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan RI. <https://www.slideshare.net/RizkiDarmawan4/permen-lhk-no70-016-ttg-baku-mutu-emisi-usaha-dan-atau-kegiatan-pengolahan-sampah-secara-termal>. (4 Juli 2019).
- Peraturan Menteri Lingkungan Hidup RI. 2014. *PERMEN No. 5 Tahun 2014 tentang Baku Mutu Air Limbah*. Jakarta: Menteri Lingkungan Hidup. [file:///C:/Users/Melan/Downloads/upload_18040309%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Melan/Downloads/upload_18040309%20(1).pdf). (4 Juli 2019).
- Peraturan Pemerintah. 2008. *Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*. <https://www.bi.go.id/id/tentang-bi/uubi/Documents/UU20Tahun2008UMKM.pdf>. (13 Februari 2019).
- Peraturan Pemerintah. 2012. *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf>. (30 Juni 2019).
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Purwaningsih, D., M. A. Djaelani, T. R. Saraswati. 2016. Kualitas Telur Ayam Ras Setelah Pemberian Olesan Lidah Buaya (Aloe vera) dan Lama Penyimpanan Waktu yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 24 (1):13-20.
- Rahayu, W.P. dan R.A. Sparringa. 2003. Program surveilan keamanan pangan di Badan POM. *Laporan lokakarya pengembangan jejaring surveilan keamanan pangan*, BPOM, Jakarta.
- Robbins, S. dan Coulter M. 2007. *Manajemen, Edisi Kedelapan*. Jakarta: Indeks
- Salminen, S. and A. V. Wright. 1998. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspect*. USA: Marcell Dekker, Inc.
- Saragih, D. M., Nurwantoro, dan V. P. Bintoro. 2017. Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung terhadap Sifat Fisikokimia, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6 (3):130.

- Sekar, A. 2010. *Mengenal Si Kutu Terigu*. <https://bakingnfood.wordpress.com/2010/06/20/mengenal-si-kutu-terigu/>. (26 Juni 2019).
- Stamper, E., R. L. Koral., dan C. Strock. 1979. *Handbook of Air Conditioning, Heating and Ventilating, 3rd edition*. New York: Industrial Press Inc.
- Surono, I. S., S. Agus, dan Priyo. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryatna, B. S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga 2* (2):19.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 2002. *Pengantar Bisnis Modern, Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Syamsir, E. 2011. *Bread Staling*. <http://ilmupangan.blogspot.com/2011/06/bread-staling.html>. (06 Juli 2019).
- Syarief, R. dan Armen Syukri. *PANG4227-Pengemasan Pangan*. Tangerang Selatan : Universitas Terbuka.
- Tarwotjo C. S. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Troller, J. 1983. *Water Activity and Food*. London: Academic Press
- Utami, N. W. 2017. *Bentuk-Bentuk Usaha di Indonesia*. <https://www.jurnal.id/id/blog/2017/5-bentuk-bentuk-badan-usaha-di-indonesia> (9 Maret 2019).
- Vaclavik, V. A. and E. W. Christian. 2004. *Essential of Food Science Fourth Edition*. New York: Springer Science and Business Media.
- Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Depok : Penebar Swadaya.
- Widjajaseputra, A. I. 2012. Relation of Moisture Distribution and Texture of Rice-based Foods-a Perspective. *International Food Research Journal*. 19(3): 1275-1278.
- Winarno, F. G. dan Jennie, B. S. L. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Pencegahannya*. Jakarta : Galia Indonesia.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor : Mbrilio Press.

Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Zebua, M. 2018. *Pemasaran Pariwisata: Menuju Festival Sail Daerah*. Yogyakarta: Deepublish.