

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 atau Usaha Dagang (UD) yang berada di kota Pasuruan dengan struktur organisasi garis.
- b. Pengupahan di Perusahaan Roti Matahari belum memenuhi standar UMK kota Pasuruan, namun kesejahteraan karyawan ditunjang dengan adanya tunjangan hari raya, tunjangan mingguan berupa beras, dan jaminan BPJS.
- c. Pengendalian dan pengawasan mutu di Perusahaan Roti Matahari sudah diterapkan mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, hingga pendistribusian.
- d. Pendistribusian produk Roti Matahari di berbagai Kota di Pulau Jawa hingga Pulau Bali.
- e. Penerapan sanitasi pabrik, peralatan, dan karyawan di Perusahaan Roti Matahari masih perlu ditingkatkan.
- f. Pengolahan limbah pabrik di Perusahaan Roti Matahari belum memenuhi standar yang telah diatur sehingga perlu ditingkatkan.

13.2. Saran

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

- a. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya melakukan pengawasan ketat terhadap sanitasi karyawan, mesin, peralatan, dan ruangan produksi serta kebersihan selokan.
- b. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya memberikan seragam khusus kepada masing-masing karyawan, minimal 2 set dan dicuci setiap maksimal 3 hari sekali.
- c. Limbah cair dari Perusahaan sebaiknya dilakukan pengecekan parameter pencemaran air secara periodik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1986. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Apriadji, W.H. 2013. *Healthy Brownis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arief, L.M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC
- Ariyana, M.D., M. Amaroh, W. Werdiningsih, B.R. Handayani, dan A. Widya. 2018. Penambahan Bakteri Asam Laktat untuk Meningkatkan Kualitas, Keamanan, dan Daya Simpan Roti, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4(2): 333-342.
- Astuti, R.M. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma, dan Tekstur, *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 2(2). Hal: 61-79.
- Atima, WA. 2015. BOD dan COD sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah, *Jurnal Sains Biologi dan Edukasi*. 4(1): 83-98.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995: Roti. <https://scribd.com/document/377118113/SNI-01-3840-1995rOTI-pdf> (18 Januari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. SNI 3926:2008.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2009.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Gula Kristal-Bagian 3: Putih*. SNI 3140.3:2010.

- Calvel, R., R.L. Wirtz, J.J. McGuire. 2001. *The Taste of Bread: A Translation of Le Gout du Pain*. New York: Springer.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV. Akademi Presindo.
- Darmanto dan S. Wardaya. 2016. *Manajemen Pemasaran Untuk Mahasiswa, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*. Yogyakarta: Deepublish.
- Fajariani, D. 2015. Daya Antibakteri Infusa Kismis (*Vitis vinifera L.*) Konsentrasi 100%, 50%, dan 25% terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Skripsi S-I*. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Jember.
- Fauzi, A. 2006. *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fuad, M., Christin, Nurlala, Sugiarto, dan Paulus. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi, Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Hui, Y.H., L.M. Goddik, A.S. Hansen, J. Josephsen, W.K. Nip, P.G. Stanfield, F. Toldra, (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.
- Joseph, J.A., D. Nadeau dan A. Underwood. 2002. *Diet Sehat dengan Kode Warna Makanan*. Jakarta: Penerbit Hikmah.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Jakarta: CV. Andi Offset.

- Kementerian Pertanian RI dan Kementerian Kesehatan RI. 2010. *Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jawa Barat.
- Keputusan Kepala Badan Pengendalian Dampak Lingkungan. <http://www.cetsuii.org/BML/Udara/Emisi/Tidak%20bergerak/kepka20596/lampiran3.html#:~:text=Tinggi%20cerobong%20sebaiknya%20%20%2D%202,cerobong%20akan%20terhindar%20dari%20turbulensi>. (10 Juli 2020).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Semarang: eBookPangan.com.
- Machfud M., dan S.Y. Yudha. 1990. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mamuaja, C.F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Marsanti, A.S. dan R. Widiarini. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Moechtar, O. 2019. *Teknik Pembuatan Akta Badan Hukum dan Badan Usaha di Indonesia*. Surabaya: Airlangga University 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, *Journal Food Res Technology*. 226: 1309-1316.
- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti. 2020. *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Nimpuno, D. 2019. *Roti Buatan Rumah Klasik & Kekinian*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Nyoman, R.N., I. Amri dan H. Harun. 2018. Perbandingan Kadar Kesadahan Air PDAM dan Air Sumur Suntik Kelurahan Tondo Kota Palu Tahun 2017, *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 5(3): 12-21.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang *Persyaratan Kualitas Air Minum*.
- Pudjirahaju. A. 2018. *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Pulungan, M.H, I.A. Dewi, N.L. Rahmah, C.G. Perdani, K. Wardina dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Purnawijayanti, H.A. 2006. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwadi, L.E. Radiati, H. Evanuarini, dan R.D. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Rahman, S. 2018. *Membangun Pertanian dan Pangan Untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Reksohadiprodjo, S., dan G.S. Indriyo. 1999. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Depok: Penebar Swadaya.
- Rosell, C.M., J. Barjerska., A.F.E. Sheika. 2016. *Bread and Its Fortification: Nutrition and Health Benefit*. Boca Raton: CRC Press.
- Salminen, S. and A.V. Wright. 1998. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspect*. USA: Marcell Dekker, Inc.
- Shinta, A. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Malang: UB Press.

- Sigit, E.A. 1979. *Solusi Bila Terjerat Kasus Bisnis*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Siringoringo, F.H.D.T. 2015. *Teknologi Pengolahan Air Sadah*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknolgi Bandung.
- Simamora, B. 2003. *Memenangkan Pasar Dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soccos, C.R., A. Pandey, and C. Larroche. 2013. *Fermentation Prozesse Engineering in The Food Industry*. Boca Raton: CRC Press.
- Sudarsono, H. 2020. *Manajemen Pemasaran*. Jember: CV. Pustaka Abadi.
- Sunarsih, L.E. 2018. *Penanggulangan Limbah*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suparjati, S. 2000. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprpto, R. dan M.Z.W. Azizi. 2020. *Buku Ajar Manajemen Pemasaran*. Ponorogo: Myria Publisher.
- Supriatna, Y., Y. Adiyanto, dan D. Sunaryo. 2019. *Induksi Manajemen Pemasaran*. Pasuruan: Penerbit Qiara Media.
- Suryatna, B.S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema cottoni*, *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 2 (2): 18-25.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mi & Pasta*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Suyanti dan A. Supriyadi. 2008. *Pisang, Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Dasar*. Depok: Penebar Swadaya.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1995. *Pengantar Bisnis Modern, Edisi Kedua*. Yogyakarta: Liberty.
- Tangkilisan, H.N.S. 2006. *Manajemen Publik*. Jakarta: Grasindo.

- Waluyo, L. 2018. *Bioremediasi Limbah*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wani, Y.A., L.K. Tanuwijaya, dan E.P. Arfiani. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal*. Malang: UB Press.
- Warnadi dan A. Triyono. 2019. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Deepublish.
- WHO. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC.
- Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Depok: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.