

## BAB XIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1. Kesimpulan

1. Produk yang diproduksi oleh PT Bangun Anugerah Persada yaitu wafer dengan jenis *Family pack*, *Picnic pack*, wafer *stick* dan *classic tin*.
2. Jenis pengemas yang digunakan untuk produk wafer yaitu kemasan plastik laminasi jenis PET, kaleng dan karton. Jenis plastik yang digunakan berbeda bergantung dari jenis produk.
3. Sanitasi yang dilakukan PT Bangun Anugerah Persada yaitu sanitasi pekerja, ruang produksi serta mesin dan peralatan.
4. Pengawasan mutu yang dilakukan PT Bangun Anugerah Persada dimulai dari penerimaan bahan baku dan bahan pengemas hingga produk akhir hingga produk keluar dari pabrik.
5. Utilitas yang digunakan PT Bangun Anugerah Persada meliputi air, listrik, dan gas.
6. Limbah yang dihasilkan oleh PT Bangun Anugerah Persada berupa panas dari oven, *bed stock* dan air cucian. Panas dari oven dibuang melalui saluran pembuangan ke udara. Limbah *bed stock* dan air cucian diendapkan di bawah tanah dan airnya dibuang ke sungai.
7. Jumlah total pekerja di PT Bangun Anugerah Persada yaitu sebanyak 50 orang.
8. Sertifikasi produk yang dimiliki PT Bangun Anugerah Persada yaitu sertifikasi BPOM, MD dan HALAL MUI.
9. Distribusi produk yang dilakukan PT Bangun Anugerah Persada yaitu ke Surabaya, Sidoarjo, Kediri, Lumajang, Jember, Madura, Yogyakarta, Solo, Kendari dan Makassar.

### **13.2. Saran**

1. PT Bangun Anugerah Persada dapat meningkatkan kedisiplinan sanitasi pekerja terutama buruh yang kontak langsung dengan produk.
2. Pekerja di PT Bangun Anugerah Persada dapat disiplin dalam menerapkan SOP yang telah ditetapkan dan sesuai dengan standar BPOM yang berlaku.
3. PT Bangun Anugerah Persada dapat meningkatkan kebersihan ruang produksi, ruang penyimpanan produk jadi dan bahan baku dan ruang kantor.
4. PT Bangun Anugerah Persada dapat lebih mengingatkan pengawasan terhadap mutu produk akhir setelah dikemas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur, Gunawan Wijonarko dan Budi Sustriawan. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi, *Agritech* 36(2):160-169.
- Arif, Muhammad. 2017. Perancangan Tata Letak Pabrik . Edisi ke I. Cetakan I. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973: 2011: Biskuit. <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/8520> (diakses 28 Juli 2020).
- BPJSTK. 2017. BPJS Ketenagakerjaan: Sejarah. <https://www.bpjsketenagakerjaan.go.id/sejarah.html> (diakses 11 Januari 2021).
- Buckle, K. A., Hari, P., dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Bukalapak. 2020. Wafer Fenisia 90gr. <https://www.bukalapak.com/p/food/cemilan-snack/1088eun-jual-wafer-fenisia-90gr?from=list-product&pos=0> (9 Agustus 2020).
- Citraresmi, A. D. P., dan F. P., Putri. 2019. Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 24(1):1-14.
- Condoair. 2020. Electrode boiler steam humidifier. <https://www.condoair.co.id/m/0/condair-el-brochure-en-rt.pdf> (28 Januari 2021).
- DeMan, J. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Belmont: Wadsworth Inc.
- Fellows, P. 1988. *Food processing technology-principles and practice*. VCH Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim; Basel; Cambridge; New York.
- Getol, Gunadi. 2013. One Mind, One Heart, One Commitment (Satu Pikiran, Satu Hati, Satu Komitmen). Elex Media Komputindo: Jakarta.
- Google. 2020. Blower Fan. <https://www.google.com/search/Blower+Fan> (1 Agustus 2020).
- Google. 2020. Keranjang Plastik. <https://www.google.com/search/keranjang+plastik> (1 Agustus 2020).
- Google. 2020. Pallet Kayu. <https://www.google.com/search/Palet+kayu> (1 Agustus 2020).
- Google. 2020. Rak Pergudangan. <https://www.google.com/search/Rak+pergudangan> (1 Agustus 2020).
- Google. 2020. Termometer. <https://www.google.com/search/Termometer> (1 Agustus 2020).
- Google. 2020. Timbangan Digital. <https://www.google.com/search/timbangan+digital> (1 Agustus 2020).

- Guthrie, R.K. 1980. Food Sanitation, 2 nd ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Han, James. 2020. What Is PGPR (E476) In Chocolate? Uses, Safety, Side Effect. <https://foodadditives.net/emulsifiers/pgpr/> (diakses 29 Juli 2020).
- Handoyo, Koko. 2019. *Amankann Makanan Anda?*. Jakarta: Penerbit Bhuana Ilmu Populer.
- Hariyadi, Purwiyatno. 2014. *Desain Saniter Untuk Mesin dan Peralatan Industri Pangan*. FoodReview Indonesia.
- Hasenhuettl, Gerard L., and Richard W. Hartel. 2008. *Food Emulsifier and Their Applications*. USA: Springer.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Prosiding Jurnal Litbang Pertanian* 124-130.
- Herawati, Heny. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termodifikasi, *Jurnal Litbang Pertanian* 31(2): 68-76.
- Herjanto, E. 2008. *Manajemen operasi edisi ketiga*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Imanningsih, Nelis. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Penel Gizi Pangan* 35(1): 13-22.
- Jupiter Mitraa Setia. 2020. Full Automatic Wafer Baking Processing Machine. [http://www.jupiterms.co.id/product\\_WB\\_60.html](http://www.jupiterms.co.id/product_WB_60.html) (1 Agustus 2020).
- Kotler, Philip. 2009. *Manajemen Pemasaran (Marketing Management) (Edisi13)*. USA : Pearson Prentice Hall.
- Lady Diana, Lady Diana and Tuntas Bagyono, Tuntas Bagyono and Lilik Hendrarini, Lilik Hendrarini (2019) *Penerapan Penyuluhan Metode Demonstrasi Dan Video Terhadap Peningkatan Praktik Pedagang Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. skripsi thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Mulyadi. 2007. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- National Center for Biotechnology Information. 2020. PubChem Compound Summary for CID 16043, Tert-Butylhydroquinone. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Tert-Butylhydroquinone#datasheet=LCSS> (diakses 29 Juli 2020).
- Norn, Viggo. 2015. *Emulsifier in Food Technology*. United Kingdom: Wiley Blackwell.
- Oktania, I. 2004. Studi Penentuan Umur Simpan Produk Wafer PT. Arnott's Indonesia Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Pratiwi, I., Etika, M., dan Abdul, W. A. 2012. Perancangan Tata Letak Fasilitas Di Industri Tahu Menggunakan Blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 11(2):102-112.
- Rahmadi, Agus. 2019. *Kitab Pedoman Pengobatan Nabi*. Jakarta: Wahyu Qolbu.
- Roquette. 2020. Dextrose Monohydrate. <https://www.roquette.com/Food-Nutrition-Dextrose-Monohydrate> (diakses 29 Juli 2020).
- SNI 01-3751-2009. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Bandung.
- Soegolo, Eddy Soeryanto. 2009. *Entrepreneurship: Menjadi Pebisnis Ulung*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Spieß, W. E. L., dan Wolf, S. 1987. *Critical Evaluation of Methods to Determine Moisture Sorption Isotherm*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Suprapti, M. Lies. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family
- Susilo, Andi. 2008. *Buku Pintar Ekspor-Impor*. Jakarta: Trans Media Pustaka.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Tokopedia. 2020. Fenisia classic wafer. <https://www.tokopedia.com/guntarmalang/fenisia-classics-wafer> (9 Agustus 2020).
- Tokopedia. 2020. Wafer Family Pack. <https://www.bukalapak.com/p/food/cemilan-snack/7ewks5-jual-wafer-family-pack> (9 Agustus 2020).
- Ultra Engineering. 2020. U26S. <http://ultra.co.id/public/product?lang=en> (1 Agustus 2020).
- Ultra Engineering. 2020. U27S. <http://ultra.co.id/public/product?lang=en> (1 Agustus 2020).
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. Applied Science Publishing, Ltd. London.
- Wijana, Susinggih. 2012. *Perancangan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. (1983), *Buku Seri Teknologi Pangan*, Direktorat Pengembangan Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Institut Pertanian Bogor.

Yuwono, Sudarminto Setyo dan Elok Waziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.