

BAB VII

KESIMPULAN

1. Perencanaan unit pengendalian mutu pabrik permen keras berkapasitas 7,92 ton/hari layak secara teknis karena:
 - a. Sumber daya manusia yang digunakan berkualitas, mempunyai pengalaman dan kompeten di bidangnya.
 - b. Metode pengujian yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan agar dapat memberikan hasil yang akurat dan tepat.
 - c. Pengujian menggunakan metode *single sampling plan* sesuai dengan *Military Standard 105E (MIL-STD 105E)* sehingga pengambilan sampel dapat mewakili populasi yang ada.
 - d. Sarana dan prasarana memadai dan lengkap, peralatan selalu dirawat dan dikalibrasi secara periodik untuk menunjang terlaksananya sistem pengendalian mutu yang baik.
2. Unit pengendalian mutu pabrik permen keras layak secara ekonomis karena memberikan beban sebesar Rp 64,00/*bag* permen keras dengan persentase sebesar 2,24% dari total biaya produksi.
3. Penggunaan sistem pengendalian mutu pabrik permen keras dapat dilakukan dengan baik apabila tidak terjadi penyimpangan. Namun apabila terjadi penyimpangan, perlu dipertimbangkan keputusan apa yang diperlukan. Pertimbangan dapat didasarkan pada tujuan utama pembuatan unit pengendalian mutu yaitu memberikan jaminan keamanan pada konsumen sehingga pada saat terjadi penyimpangan pada proses produksi, unit pengendalian mutu mempunyai kekuasaan untuk menghentikan proses produksi. Tetapi hal ini tentu saja akan memberikan resiko tersendiri sehingga biaya yang dikeluarkan untuk unit pengendalian mutu akan semakin besar.

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. *Manajemen Produksi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional ¹. 2008. *Standar Nasional Indonesia: Kembang Gula – Bagian 1 : Keras (SNI 3547.1:2008)*. http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/770 5. (08 Januari 2011).
- Badan Standarisasi Nasional ². 2006. *Standar Nasional Indonesia: Gula Kristal – Bagian 2 : Rafinasi (Refined Sugar) (SNI 01-3140.2-2006)*. http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/743 3. (20 Januari 2011).
- Badan Standarisasi Nasional ³. 2010. *Standar Nasional Indonesia: Garam Konsumsi Beryodium (SNI 3556 : 2010)*. http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/110 11. (21 Januari 2011).
- Badan Standarisasi Nasional ⁴. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Air Minum Dalam Kemasan (SNI 01-3553-2006)*. http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/7340. (21 Januari 2011).
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Chang, R. 2007. *Chemistry Ninth Edition . New York : Mc Graw Hill*.
- Crueger, W. dan Crueger. A. 1984. *Biotechnology: A Textbook of Industrial Microbiology*. USA: Science Tech Inc.

- Dziedzic, S.Z. dan M.W. Kearsley. 1995. *The Technology of Starch Production*. In: S.Z. Dziedzic and M.W. Kearsley (Eds.). *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives* London: Blackie Academic and Professional.
- Jackson, EB. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture*, 2nd ed. London: Blackie Academic and Professional.
- Judoamidjojo, M, A. A. Darwis, E. G. Sa'id. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Rajawali Press.
- Juran, J. M dan M. F. Gryna. 1993. *Quality Planning and Analysis*. Singapore : McGraw Hill.
- Kafel, P dan T. Sikora. 2011. *Benefits of Implementation and Certification of Management Systems In The Food Industry*. *Journal International Quality* : 625-630.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM.
- Kuswurj, R. 2008. *Gula Rafinasi dan Pembuatannya*. Available at: <http://www.risvank.com>.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1973. *Quality Control for the Food Industry*, 3rd ed volume 2. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Manghani, K. 2011. *Quality Assurance : Importance of Systems and Standard Operating Procedures*. *Journal Perspectives in Clinical Research* vol 2 : 34-37.
- Nasution, M. N. 2001. *Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (5th edition). New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Petroman, C, C. Popovici dan I. Petroman. 2010. *Improving Quality Management In Panification*. *International Journal For Quality Research* vol 4 : 271-274.

- Schenck, F.W. dan R.E. Hebeda, 1992. *Starch Hydrolysis Products: Worldwide Technology, Production and Application*. VCH Pub., Inc.
- Schermerhorn, J. R. 2003. *Organizational Behaviour*. New Jersey : John Wiley & Sons Inc.
- Schuller, H. 1996. *Quality Managemen ISO 2000*. Rheland. Jakarta.
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Virlandia, F. 2008. *Pembuatan Sirup Glukosa dari Pati Ubi Jalar (Impomonea batatas) dengan Metode Enzimatis*. Available at: <http://andyafood.wordpress.com>.