

## BAB XII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 12.1. Kesimpulan

1. Varian produk roti yang dibuat oleh Perusahaan Roti Matahari yakni blencong (kering), *warmball* (basah putih, basah coklat, basah darmo, dan basah kismis), kasur (basah), rounde (basah putih dan kering putih), sisir biasa (basah putih dan kering putih) dan sisir *roombutter* (basah coklat, basah putih, kering coklat, dan kering putih).
2. Tata letak ruang produksi pabrik di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan menggunakan tata letak proses.
3. Struktur organisasi Perusahaan Roti Matahari Pasuruan termasuk struktur organisasi lini.
4. Bahan baku utama yang digunakan pada pembuatan roti adalah tepung terigu, air, bahan pengembang (*Babon*), gula pasir (sukrosa), *margarine*. Serta bahan pembantu sebagai pelapis seperti *meises*, dan bahan tambahan adonan seperti coklat bubuk.
5. Proses pengolahan roti terdiri dari sortasi bahan baku dan bahan pembantu, pembuatan *babon*, pembuatan adonan, penimbangan bahan baku dan bahan pembantu, pencampuran tahap i, fermentasi tahap i, pencampuran tahap ii, fermentasi tahap ii, penimbangan dan pembentukan adonan, *proofing*, pemanggangan, pendinginan.
6. Kemasan primer roti yang digunakan adalah plastik *polyethylene* (PE) dan plastik *polypropylene* (PP).
7. Utilitas yang digunakan oleh Perusahaan Roti Matahari Pasuruan terdiri atas air, listrik, sumber daya manusia, dan bahan bakar.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh Perusahaan Roti Matahari Pasuruan dibagi menjadi sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
9. Limbah dihasilkan oleh Perusahaan Roti Matahari Pasuruanyakni Limbah Padat seperti kulit telur dan sanitasi akan dibuang ke tempat pembuangan akhir terdekat. Limbah cair yang berupa dari proses produksi. Limbah gas yang berasal dari proses pembakaran untuk proses pemanggangan roti.

**12.2. Saran**

1. Perusahaan Roti Matahari Pasuruandapat meningkatkan kebersihan serta mengatur sanitasi
2. Perusahaan Roti Matahari Pasuruandapat membuat inovasi varian atau rasa baru pada produk roti yang diproduksi

## DAFTAR PUSTAKA

- Ashokkumar, Y. (2009). *Theory Of Bakery And Confectionary*. New Delhi: PHI Learning Privare Ltd.
- Astawan, Made. (1999). *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. CV. Budi Utama. Sleman, Yogyakarta.
- Ariyana, M.D., Amaro, M., Werdiningsih, W., Handayani, B.R., Nazaruddin, dan Widyastuti, S. (2018). Penambahan Bakteri Asam Laktat Untuk Meningkatkan Kualitas, Keamanan Dan Daya Simpan Roti. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2): 333-342.
- Ballard, D. (2009). *Master Breadmaking Using Whole Wheat*. Utah: CedarFort Inc.
- Basrowi, M. (2020). *Manfaat Plastik*. Alprin.
- Bennett, D. (2015). *Operations Management, Volume 10 of Wiley Encyclopedia of Management*. Publisher: Wiley
- Calvert, M.D., A. A. Madden , L. M. Nichols, N. M. Haddad, J. Lahne, R. R. Dunn, E. A. McKenney. (2021). A review of sourdough starters: ecology, practices, and sensory quality with applications for baking and recommendations for future research. *PeerJ* 1-37
- Cenadi, C.S. (2000). Peranan Desain Kemasan dalam Duniapemasaran. *Nirmana*, 2 (1): 92-103.
- Charley, H. (1982). *Food Science*. 2nd ed. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Corke, Harold dan Ingrid D.L. (2008). *Bakery Products: Science and Technology*. Wiley.

- Esti dan A. Sediadi, (Eds). (2000). Telur Pindang. Available at:[http://www.warintek.ristek.go.id/pangan\\_kesehatan/pangan/p\\_iwp/telur\\_pindang.pdf](http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/p_iwp/telur_pindang.pdf) (4 Juli 2021).
- Fitasari, Eka. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 4 (2) : 17-29
- Flowe, Jonathan. (2005). Barrier films for packaging, Pira International Ltd.
- Fu'ad, E.N. (2015). Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Berskala Mikro/Kecil Di Komplek Shopping Centre Jepara. *Media Ekonomi Dan Manajemen*. 30(1): 56-67
- Gänzle MG. (2014). Enzymatic and bacterial conversions during sourdough fermentation. *Food Microbiology* 37:2–10
- Gilbert. S.G. (1985). Food/Package Compatibility, Overview Outstanding Symposia in Food Science & Technology
- Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking* 6<sup>th</sup> Edition. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gobbetti M, Minervini F, Pontonio E, Di Cagno R, De Angelis M. (2016). Drivers for the establishment and composition of the sourdough lactic acid bacteria biota. *International Journal of Food Microbiology* 239:3–18
- Hasibuan, H.A. dan Hardika, A.P. (2015). Formulasi Dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung. *AGRITEC*. 35(4) : 377-386
- Hitz, Ciril. (2011). *Baking Artisan Pastries and Breads: Sweet and Savory Baking for Breakfast, Brunch, and Beyond*. Quarry Books.
- Hui, Y.H., (Ed). (2006). *Bakery Products: Science and Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.

- Husni, A. dan M. P. Putra. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Jasasila. (2017). Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari, *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi* 17(3): 96-102.
- JIS Z 1707. (1975). Plastic Filins for Food Packaging.
- Jonathan Flowe. (2005). Barrier films for packaging, Pira International Ltd.
- Kartika, B. 1990. Sanitasi dalam Industri Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kamal, F. (2016). Tinjauan Pembinaan Dan Pengembangan Usaha Kecil (Studi Kasus Pada Pedagang Kaki Lima Di Jakarta), *Seminar Nasional Kewirausahaan & Inovasi Bisnis VI*, Jakarta, 12 Mei 2016
- Kastel, Eric. and C. Charles. (2010). *Artisan Breads at Home First Edition*. Noston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Katiyar, Vimal dan Tabli G. (2021). *Nanotechnology in Edible Food Packaging: Food Preservation Practices for a Sustainable Future*. Springer Singapore.
- Kemen LH. (1995). Keputusan Menteri Lingkungan Hidup Nomor : KEP51/MENLH/10/1995 tentang Baku Mutu Limbah Cair Bagi Kegiatan Industri. Jakarta : Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Larasati, S. (2018). *Manajemen Sumberdaya Manusia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Martins, I. E., Shittu, T. A., Onabanjo, O. O., Adesina, A. D., Soares, A. G., Okolie, P. I., et al. (2021). *Effect of Packaging Materials and Storage Conditions on The Microbial Quality of Pearl Millet Sourdough Bread*. *Journal of Food Science & Technology*, 58, 52–61. Matz, S. A. 1972. *Cereal Technologi*. The AVI Publishing Co.Inc., Wesport Connecticut.

- Matz, S. A. (1972). *Cereal Technologi*. The AVI Publishing Co.Inc., Wesport Connecticut.
- Mignardi, S., Archilletti, L., Medeghini, L., & Vito, C.D. (2020). Valorization of Eggshell Biowaste for Sustainable Environmental Remediation. *Scientific Reports*.
- Novotni, D., N. Cukelj., B. Smerdel., M. Bituh., F. Dumij., dan D. Curic. (2012). *Glycemic Index and firming kinetics of Partially baked Frozen Gluten-free Bread with Sourdough*. J. Cereal Sci. 55 : 531-537
- Nurlia, (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi /Harapan Dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*. 2 (2): 51-66
- Nurpitaloka, Revika. (2019). *Aturan Tentang Mendirikan Usaha Di Indonesia*. Fakultas Hukum Universitas Sriwijaya.
- Pradana, A., Haq, B.N., dan Kurniawan, O. (2019). Pemanfaatan Limbah Tempat Telur Untuk Furnitur. *Jurnal IKRA-ITH TEKNOLOGI*.
- Purnawijayanti. (2001). *Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Putri, Desiana N., Livia W. dan Okta P.P. (2020). *Teknologi Frozendough dan Sourdough*. UMPPress.
- Rahmawati, F. (2016). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Susu Bubuk Dan Konsentrasi Kayu Manis (Cinnamomum burmani) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*.
- Reese. A. T, A. A. Madden, M. Joossens, G. Lacaze, R. R. Dunn. (2020). Influences of Ingredients and Bakers on the Bacteria and Fungi in Sourdough Starters and Bread. *Journal American society for microbiology* 5 : 1-15
- Robertson, Gordon L. (2006). *Food Packaging: Principles and Practice, Second Edition*. Taylor & Francis.
- Sari, Nasmi H. (2019). *Teknologi Papan Komposit Diperkuat Serat Kulit Jagung*. Deepublish.

- Shinta, A. (2011). *Manajemen Pemasaran*. UB Press
- Siddiqi, R. Ahmad., D. Singh ., P.K. Sehajpal. (2016). Effect Of Short Term Sourdough Fermentation on Wheat Protein. *Cogent food and Agriculture*2 : 1-10
- Siepmann FB, Sousa de Almeida B, Waszczynskyj N, Spier MR. (2019). Influence of temperature and of starter culture on biochemical characteristics and the aromatic compounds evolution on type II sourdough and wheat bread. *LWT* 108:199–206
- Sunarsih, E. (2014). Konsep Pengolahan Limbah Rumah Tangga Dalam Upaya Pencegahan Pencemaran Lingkungan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 5(3): 162-167.
- Suprapti. (2002). Pengaruh Limbah Industri Terhadap Lingkungan Di Indonesia. *Media Litbang Kesehatan* 12 (2) : 10-19.
- Suryaningrum, Dwi dan Rosmawaty P. (2014). *Aneka Olahan Ikan Bandeng*. Penebar Swadaya.
- Vaclavik, V.A. dan E.W. Christian. (2008). *Essentials of Food Science Third Edition*. New York: Springer.
- Vaclavik, V.A. dan E.W. Christian. (2014). *Essentials of Food Science. ed. Cham: Food Science Text Series*, 495 pp.
- Vuyst, L.D. and P. Neysens. (2005). The Sourdough Microflora: Biodiversity and Metabolic Interaction. *Trends in Food Science & Technology*. 16: 43-56.
- Wahyudi. (2003). *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Wardani, N.S., Fadli. A., dan Irdoni. (2015). Sintesis Hidroksiapatit dari Cangkang Telur dengan Metode Presipitasi. *JOM FTEKNIK*. 2(1): 1-6
- Winarno, F. G. (1993). Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia. Jakarta.

Yuni, T., Law, K., Olivia, S., Hartanto, Y., Erwanto, H., (2012).  
Pengawasan Mutu Snack Dan Biskuit. Fakultas Teknologi  
Industri. Universitas Pelita Harapan, Karawaci.