

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

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

- a. Perusahaan Roti Matahari merupakan perusahaan perseorangan, yaitu Usaha Dagang (UD) dan memiliki struktur organisasi berbentuk garis atau lini (*line organization*) dalam menjalankan perusahaan.
- b. Lokasi yang strategis dapat mendukung kelancaran usaha dan pendistribusian Perusahaan Roti Matahari.
- c. Pendistribusian produk Roti Matahari menjangkau berbagai Kota dari Pulau Jawa hingga Pulau Bali.
- d. Tata letak produksi Perusahaan Roti Matahari menggunakan sistem tata letak produk atau *product layout*.
- e. Upah Pekerja di Perusahaan Roti Matahari terdiri dari upah pokok, upah lembur, tunjangan (THR, BPJS, dan lainnya) dan fasilitas (makan siang, beras, roti, mess/tempat tinggal, cuti, tempat istirahat).
- f. Metode pengolahan yang digunakan oleh Perusahaan Roti Matahari merupakan metode *sponge and dough* sehingga dapat menghasilkan roti dengan *flavor* yang khas (manis dengan sedikit asam), umur simpan panjang, serta volume pengembangan yang lebih besar.
- g. Produk roti yang dihasilkan Perusahaan Roti Matahari terdiri dari Roti Sisir Rombotter (basah putih, basah coklat, dan kering), Roti Sisir Biasa (basah putih, basah coklat, dan kering), Rounde (Basah meses dan biasa), Blencong (basah meses), Warmball (basah putih, coklat, dan meses), Kasuran (basah).
- h. Jenis kemasan sekunder yang digunakan oleh Perusahaan Roti Matahari yaitu kantong plastik jenis HDPE dan PP serta kardus sedangkan kemasan tersier yang digunakan adalah kotak kaleng.
- i. Perusahaan Roti Matahari telah menerapkan sanitasi bahan, alat, pekerja, maupun ruang, namun masih perlu adanya peningkatan lebih lagi.

- j. Sistem pengendalian mutu yang dilakukan oleh Perusahaan Roti Matahari diterapkan mulai dari penanganan bahan baku hingga penanganan produk akhir.
- k. Limbah yang dihasilkan oleh Perusahaan Roti Matahari meliputi limbah padat, cair, dan gas tanpa adanya pengolahan lebih lanjut.

13.2. Saran

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

- a. Produk Warmball dapat dilakukan inovasi berupa variasi isian/*topping* yang berasa asin (sosis, keju, abon, sambal) guna meningkatkan prospek produk.
- b. Roti Kasuran dapat diberikan penambahan isian agar tidak tawar dan lebih menarik sehingga mampu bersaing dengan kompetitor di pasaran.
- c. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya meningkatkan dan lebih ketat dalam mengawasi kondisi sanitasi karyawan, mesin dan peralatan serta sanitasi ruang produksi dan selokan.
- d. Air yang digunakan khususnya sebagai bahan pada proses produksi, sebaiknya dilakukan sanitasi terlebih dahulu seperti penyaringan atau pemasakan.
- e. Pengawasan mutu pada air sebaiknya dilakukan secara berkala agar meminimalisir penyebaran kontaminan dari media air.
- f. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya melakukan pengolahan limbah cair sederhana seperti penyaringan sehingga tidak terdapat limbah padat yang terikut masuk ke dalam limbah cair dan menyumbat saluran pembuangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. (1986). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Akter, Y., A. Kasim, H. Omar, A. Q. Sazili. (2014). Effect of Storage Time and Temperature on the Quality Characteristics of Chicken Eggs. *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 12(3&4), 87-92.
- Almunifah, M. (2014). Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya pada Pembuatan Produk Sponge Cake, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Amelia, R. W. (2021). *Hukum Bisnis*. CV Insan Cendekia Mandiri.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167.
- 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), 52-56
- Anwar, Y. dan D. Gunarsa. (2011). *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. PT AgroMedia Pustaka.
- Apriadji, W.H. (2013). *Healthy Brownis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Penerbit Deepublish.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Arsyad, M. dan Maryam, H. (2019). Formulasi Jagung Hibrida (*Zea mays l.*) dan Jagung Manis (*Zea mays saccharata*) Pada Pembuatan Susu Jagung. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 7(3), 178-192.
- Ashley, R. J. (1985). Permeability and Plastics Packaging in J. Comy (Ed.), *Polymer Permeability* (1st ed.). Springer, Dordrecht.

- Asiah, N., L. Cempaka, dan W. David. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Asman, N. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis*. Penerbit Adab.
- Astiari, Y., Nurwantoro, dan V.P. Bintoro. (2016). Substitusi Gula Sukrosa Dengan Gula Fruktosa Pada Proses Pembuatan Roti Terhadap Sifat Sensori Roti. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3),89-93.
- Astuti, F. A. F. dan A. R. Fachrudin. (2020). *Manajemen Industri*. Klaten: Penerbit Lakeisha.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3744-1995: Mentega*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. https://kupdf.net/download/sni-01-3744-1995-mentega_58eeb54ddc0d60fd4eda980d_pdf.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. <https://www.scribd.com/doc/260844082/13586-SNI-3926-2008-Telur-Konsumsi> (20 September 2021)
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. <https://www.slideshare.net/Fitrijasmineandriani/25820sni37512009tepung-terigu> (15 September 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Gula Kristal-Bagian 3: Putih*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf> (15 September 2021)
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI 3541:2014: Margarin*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. https://kupdf.net/download/3683sni-3541-2014_59eebc7b08bbc5331f9d187a_pdf
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. (2008). *Pengemasan Produk Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.
- Belitz, H.D., Grosch, W. dan Schieberle, P. (2009). Springer Food chemistry 4th revised and extended edition, *Annual Review Biochemistry*, 79, 655-681.

- Bottero, M., Comino, E. and Riggio, V. (2011) Application of the Analytic Hierarchy Process and the Analytic Network Process for the Assessment of Different Wastewater Systems. *Environmental Modeling & Software*, 26, 1211-1224.
- Citraswara, M. (2018). Pengaruh Flour Treatment Agents Terhadap Sifat Reologi Adonan Dan Kualitas Roti, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Curti, E., E. Carini, G. Tribuzio, dan E. Vittadini. (2014). Bread Staling: Effect of Gluten on Physico-Chemical Properties and Molecular Mobility, *Food Science and Technology*. 59, 418-425.
- Damat, D., A. Ta'in, E. A. Saati, R. P. Sudibyo, R. Wijaya, dan D. N. Putri. (2018). *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*. UMM Press.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- DiMuzio, D. T. (2010). *Bread Baking: An Artisan's Perspective*. JohnWiley & Sons, Inc.
- Faizal, A. (2020). *UMK Jatim 2021 Disahkan, Tertinggi Naik Rp 100.00, Terendah Rp 25.000, 11 Daerah Tetap*.
<https://regional.kompas.com/read/2020/11/23/06020331/umk-jatim-2021-disahkan-tertinggi-naik-rp-100000-terendah-rp-25000-11-daerah?page=all#page2> (10 Juli 2021)
- Fathoni, A. (2016). Analisa Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Tingkat Penjualan Usaha Jasa Mikro di Kabupaten Lamongan. *Jurnal Penelitian Ilmu Manajemen*, 1(1), 22-33.
- Fathoni, A. (2016). Analisa Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Tingkat Penjualan Usaha Jasa Mikro di Kabupaten Lamongan, *Jurnal Penelitian Ilmu Manajemen*. 1(1): 22-33.
- Febrianty, Nurmiati, L. Parinduri, S. Sirait, N. V. Leuwol, J. E. Dharma, A. Sudarso. (2020). *Pengantar Bisnis: Etika, Hukum dan Bisnis Internasional*. Yayasan Kita Menulis.

- Ferdian, E. (2018). Deteksi Mikroba Kontaminan Pada Produk Roti untuk Meningkatkan Keamanan Pangan. *Skripsi*, Fakultas Bioteknologi, Universitas Kristen Duta Wacana. Yogyakarta.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science 3rd Edition*. John Wiley & Sons, Inc.
- Fuad, M., Christin, Nurlela, Sugiarto, dan Paulus. (2006). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gani, E. S. (2015). Sistem Perlindungan Upah di Indonesia. *Tahkim: Jurnal Hukum dan Syariah*, 11(1), 127-143.
- Gaol, S.E. Lumban, L. Silitonga, dan I. Yuanita. (2015). Substitusi Ransum Jadi Dengan Roti Afkir Terhadap Performa Burung Puyuh (*Coturnix Japonica*) Umur Starter Sampai Awal Bertelur. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 4(2), 61–65.
- Hadiguna, R. A. dan H. Setiawan. (2008). *Tata Letak Pabrik*. Jakarta: Gramedia.
- Hanani, K. R. (2015). Kajian Pirolisis Plastik *Low Density Poly Ethilene* dan *Poly Propilene* sebagai Bahan Bakar, *Skripsi*, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Hardi. (2018). Analisis Biaya Produksi Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi pada UD. Kuswajaya Jepara Makassar, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar.
- Hatima, H., Sukainah, A. dan Fadilah, R. (2017). Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Fermentasi *Aspergillus sp* Terhadap Sifat Fisiko Kimia Tepung Jagung, *Skripsi*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Herjanto, Eddy. (2017). *Manajemen Operasi edisi ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Hermawan, I. dan W. J. Sitepu. (2015). Tinjauan Perawatan Mesin Mixing pada UD Roti Mawi. *Jurnal Teknovasi*, 2(1), 117-128.
- Indrasti, N. S. dan A. M. Fauzi. (2009). *Produksi Bersih*. IPB Press.

- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di RSUD Dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24.
- KEMENKES RI. (2011). *Nomor 1096 / MenKes / Per / VI / 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Kementerian Kesehatan RI.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60–75.
- Laeliocattleya, R. & Wijaya, J. (2018). The Effect of Variation Composition of Wheat (*Triticum aestivum L.*) Grist to Moisture Content and Ash Content of Wheat Flour. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(34), 34-39.
- Lanconing, D. V. (1995). *Fundamental of Professional Preparation*. John Willey and Sons Inc.
- Leviana, W. dan V. Paramita. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana*, 13(2), 37-44
- Matz, S.A. (1972). *Bakery Technology and Engineering*. The AVI Publishing Company Inc.
- Mizana, D.K., N. Suharti, A. Amir. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur *Aspergillus sp* Pada Roti Tawar Yang Dijual Di Kota Padang Berdasarkan Suhu Dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(2), 355-360.
- Mudjajanto, E. S. dan L. N. Yulianti. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Penerbit Swadaya.
- Mudjajanto, E. S. dan L. N. Yulianti. (2013). *Bisnis Roti*. Penebar Swadaya.

- Muharlién. (2010). Meningkatkan Kualitas Telur Melalui Penambahan Teh Hijau dalam Pakan Ayam Petelur. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1), 21–37.
- Murtiningrum, M. K. Roreng, Z. L. Sarungallo, A. Jading, dan M. Watofa. (2013). Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan Plastik pada Beberapa Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Drupa Buah Merah (*Pandanus conoideus L.*) dan Kualitas Minyaknya, *Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Pangan Indonesia*, Jember, 26-29 Agustus 2013, 287-295.
- Nimpuno, D. (2019). *Roti Buatan Rumah Klasik dan Kekinian*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Noviar, R.T., N. Andarwulan, A.R. Affandi, Wincy, E. Kemenady. (2014). Aplikasi Mono-Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Kernel Oil sebagai Emulsifier untuk Margarin. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 137-144.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Nuryanti, F., Junianto, dan W. Lili. (2017). Analisis Sanitasi dan Higiene Unit Pengolahan Ikan Kep.01/Men/2007 (Studi Kasus Pengolahan Otak-Otak Bandeng Di Ukmp Juwita Food Bandung). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(2), 126-132.
- Palus, T.S., Maxs U.E. Sanam, Annytha I.R. dan Detha. (2016). Identifikasi Salmonella Sp. dan *Escherichia coli* Pada Lalat Di Tempat Penjualan Daging Pasar Naikoten Kota Kupang. *Jurnal Veteriner Nusantara*. 1(1), 10-13.
- Pardameian, D.H. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2): 779-786.
- Pareyt, B., S.M. Finnie, J.A. Putseys, dan J.A. Delcour. (2011). Lipids in bread making: Sources, interactions, and impact on bread quality. *Journal of Cereal Science*. 54(3), 266-279.

- Peraturan Pemerintah. (2013). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*. https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf (10 Juli 2021).
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Puspita, V. dan M. M. N. Widyarini. (2018). Analisis Rancangan Struktur Organisasi Departemen *Organizational Development* pada Divisi *Human Capital* di PT. X. *Jurnal Ilmiah Psikologi*, 11(1), 109-119.
- Puspitasari. N.A, (2012). Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap dalam Perspektif Good Manufacturing Practies. (Studi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan), *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, Surabaya.
- Putra, M.B.I dan S. Purwantisari. (2018). Kemampuan Antagonisme *Pseudomonas sp.* dan *Penicillium sp.* Terhadap *Cercospora nicotianae* In Vitro. *Jurnal Biologi*. 7(3), 1-8.
- Renate, D. (2009). Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1), 80-89.
- Rini, T.P.L. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah Sosial*, 11(1), 57-72.
- Riska. (2018). Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangka Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit, *Skripsi*, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rohmah, N. F. (2019). Struktur dan Desain Organisasi. *INTIZAM: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 3(1), 1-13.
- Romli, H. M. E. (2018). Sumber Daya Manusia Berdimensi Global. *Jurnal Media Wahana Ekonomika*, 15(1), 68-76.

- Rosniati dan Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk Dari Biji Kakao Fermentasi Dan Tanpa Fermentasi Sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 107-116.
- Sahrul. (2016). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Kinerja Karyawan pada Kantor Pelayanan Pajak (KPP) Pratama Makassar Utara, *Skripsi*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Said, A. A. (2016). *Desain Kemasan*. Badan Penerbit UNM Makassar.
- Saragih, B. (2020). Pengawasan Mutu Hasil Pertanian. Deepublish.
- 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), 129-133.
- Sari, D. A. dan Hadiyanto. (2013). *Review: Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52-59.
- Sentosa, E. dan Emalia, T. (2017). Pengaruh Kualitas Bahan Baku, Proses Produksi, dan Kualitas Tenaga Kerja Terhadap Kualitas Produk Pada PT Delta Surya Energy di Bekasi. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 13(2), 62-71.
- Setyowati, V. A. dan E. W. R. Widodo. (2017). Studi Sifat Fisis, Kimia dan Morfologi pada Kemasan Makanan Berbahan Styrofoam dan LDPE (*Low Density Polyethylene*). *Mechanical: Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 8(1), 39-45.
- Simamora, B. (2003). *Memenangkan Pasar dengan Pemasaran Efektif & Profitabel*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sintia, N. A., dan Astuti, N. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Online Tata Boga*, 1(1).

- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti (*Determining of Yeast Concentration on Bread Making*). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71-77.
- Soetanto, M. M. (2015). Rancangan Sistem Distribusi Pada CV Putra- Putri di Jombang. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 4(1), 1-22.
- Solikin, A., H. M. Fatchurahman, Supardi. (2017). Pemimpin yang Melayani dalam Membangun Bangsa yang Mandiri. *Anterior Jurnal*, 16(2), 90-103.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih, P. K. D. Kencana. (2017). *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press.
- Sumarsih, S., B. Sulistiyanto, C.I. Sutrisno dan E.S. Rahayu. (2012). Peran Probiotik Bakteri Asam Laktat Terhadap Produktivitas Unggas. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 10(1), 1-9.
- Sunarsih, L.E. (2018). *Penanggulangan Limbah*. Deepublish.
- 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. (2007). *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Puspa Swara.
- Triharjono, A., B.D. Probowati dan M. Fakhry. (2013). Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Agroiintek*, 7(2), 76-83.
- Wani, Y. A., L. K. Tanuwijaya, dan E. P. Arfiani. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal* (Edisi revisi). UB Press.
- Wignjosoebroto, S. (2009). *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Guna Widya.
- Wignjosoebroto, S. (2009). *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.

Winarno, F. G.(1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. (2002). *Buku Putih Panduan Tanya Jawab Mie Instan*. M-Brio Press.

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum.

Wing, D. dan A. Scott. (1999). *The Bread Builders: Hearth Loaves and Masonry Ovens*. Green Publishing Company.

LAMPIRAN

Dokumentasi Kegiatan PKIPP di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, Jawa Timur pada 14-28 Juni 2021







