

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil praktek kerja yang dilakukan di PT. Ramayana Bakery – Mojosari adalah:

1. PT. Ramayana Bakery – Mojosari merupakan perusahaan keluarga dikelola perseorangan yang berlokasi di Kecamatan Mojosari Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur dengan struktur organisasi lini dan staf.
2. Pemberian upah/gaji kerja karyawan pada PT. Ramayana Bakery – Mojosari belum memenuhi standar UMR (upah minimum regional) yang berlaku di Kabupaten Mojokerto namun terdapat pemberian jaminan sosial kepada seluruh karyawan.
3. Proses pengolahan roti di PT. Ramayana Bakery – Mojosari menggunakan metode *straight dough* dengan 2 (dua) jenis *yeast*, yaitu kombinasi *compressed yeast* dan babon, serta ragi instan untuk pengolahan roti tawar dan metode *sponge and dough* dengan babon untuk pengolahan roti manis.
4. Pemilihan bahan pengemas pada PT. Ramayana Bakery – Mojosari sudah sesuai dengan standar yang dilegalkan oleh FDA (Food and Drug Administration).
5. PT. Ramayana Bakery – Mojosari telah melakukan proses pengendalian dan pengawasan mutu mulai dari proses pengendalian dan pengawasan mutu bahan baku, mutu produk akhir dan selama proses pengolahan.

6. PT. Ramayana Bakery – Mojosari telah melakukan proses sanitasi mulai dari sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi karyawan dan pekerja, sanitasi air serta sanitasi mesin dan peralatan.
7. Pemasaran yang dilakukan oleh PT. Ramayana Bakery – Mojosari meliputi Pulau Jawa dan luar Pulau Jawa.

13.2. Saran

Saran yang kami berikan agar terdapat peningkatan kinerja pada PT. Ramayana Bakery – Mojosari adalah:

1. PT. Ramayana Bakery – Mojosari dapat melakukan peningkatan sanitasi terutama sanitasi karyawan dan pekerja. Sebaiknya pekerja perempuan yang menggunakan jilbab juga diwajibkan menggunakan topi sesuai standar sanitasi yang ditetapkan.
2. PT. Ramayana Bakery – Mojosari sebaiknya memberikan seragam khusus untuk setiap pekerja termasuk celemek, sarung tangan, masker dan topi sekurang-kurangnya 2 (dua) set/pekerja. Pencucian seragam dapat dilakukan 2 (dua) hari sekali.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Lya. 2018. Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi Pada Industri Pangan Skala Kecil, *Ziraa'ah*. 43 (3): 246 – 254.
- Arif, Muhammad. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Sleman: Deepublish.
- Ariani, R. P. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. Depok: Rajawali Pers.
- Aumatell, M.R. 2011. Sensory analysis in quality control: the gin as an example in Akyar, I. (Ed.), *Wide Spectra of Quality Control, In Tech Rijeka*, 361-372.
- Chan, L. A. 2008. *Paduan Wirausaha Roti Modern*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Chan, L. A. 2009. *Inspirasi Usaha: Membuat Aneka Donat*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Damat, D., A. Ta'in., E. A. Saati dkk. 2018. *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Dean, J. 2007. *Soft Bread*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fajriansyah. 2016. Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Pada Pabrik Roti Paten Bakery, *J. AcTion (Aceh Nutrition Journal)*. 1 (2): 116 – 120.
- Gisslen, W. (2008). *Professional Baking: Fifth Edition*. Hoboken: Wiley.
- Junita. 2019. *Homemade Snacks and Desserts ala Xander's Kitchen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Indah, K., C. Y. Trisnawati dan Faustine. (2008). Kajian Penggunaan Xanthan Gum Pada Roti Tawar Non Gluten yang Terbuat Dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka, *J. Teknologi Pangan dan Gizi*. 7 (1):55-65.
- Indrasti, N. S dan A. M. Fauzi. 2009. *Produksi Bersih*. Bogor: IPB Press.

- Indriyati, J. P. Susanto. 2009. Pengolahan Limbah Cair Pabrik Kecap Secara Koagulasi dan Flokulasi, *J. Teknik Lingkungan*. 10 (3):265-270.
- Iskandar, Dhany. 2018. Strategi Peningkatan Kinerja Perusahaan Melalui Pengelolaan Sumber Daya Manusia Dan Kepuasan Kerja Dan Dampaknya Terhadap Produktivitas Karyawan, *J. JIBEKA* 12 (1):23 – 31.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khaerudin, M. Wildan., Emawati, F. Hartati., dan H. Kastiana. 2021. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana, *J. Semesta Sehat*. 1 (1): 27 – 35.
- Ko, S. 2012. *Rahasia Membuat Roti Sehat dan Lezat dengan Ragi Alami*. Yogyakarta: Indonesia Tera.
- Kotler, P. dan G. Armstrong. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran Edisi 12* Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kristiandi, K., S. A. Lusiana., N. A. Q. A'yunin dkk. 2021. *Teknologi Fermentasi*. Sumatera: Yayasan Kita Menulis.
- Lukitaningsih, A. 2013. Perkembangan Konsep Pemasaran: Implementasi dan Implikasinya, *J. Maksipreneur*. 3 (1):21-35.
- Madura, J. 2007. *Buku 1: Pengantar Bisnis edisi 4*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mahyuddin., A. Z. Kurniullah., A. Hasibuan., P. P. Rahayu., dkk. 2021. *Teori Organisasi*. Sumatera: Yayasan Kita Menulis.
- Makmoer, H. (2003). *Seri Resep Ahli Bakery*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Mardiah, A. (2017). Perbedaan Kualitas Roti Tawar Dengan Suhu 30°C dan 50°C dalam Pelarut Ragi Koral, *Skripsi*, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Padang.
- Murtadlo, T. A. 2005. *Aneka Roti Tanpa Telur*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Murdani, H. 2010. *Rahasia Membuat Roti Manis*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Nimpuno, D. 2014. *Sukses Membuat Aneka Kue Tanya Jawab dan Resep*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja), *Meraja Journal*. 2 (2):51-66.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 Studi Kasus dan Analisis*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Priyati, A., S. H. Abdullah dan G. M. D. Putra. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti, *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1), 217-221.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Pusuma, D. A., Y. Praptiningsih dan M. Choiron. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa, *Jurnal Agroteknologi*. 12 (1):29-42.
- Saepul, S. Ahmad., N. Mulyatini., dan F. H. E. Prabowo. 2019. Analisis Faktor – faktor Penetapan Lokasi Strategis Perusahaan PT. Pos

- Indonesia Cabang Ciamis Sebelum dan Sesudah Renovasi, *Business Management and Entrepreneurship Journal*. 1 (2):25 – 41.
- Saputra, H., A. Soleh., dan I. A. M. E. M. Gayatri. 2020. Pengaruh Perencanaan Sumber Daya Manusia, Rekrutmen dan Penempatan Terhadap Kinerja Karyawan Kantor Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Bengkulu, *J. Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia* 3 (2):187 – 197.
- Sitanggang, A. B. 2021. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Suryaningsum, S. 2008. Perspektif Struktur Organisasi (Tinjauan Sebagai Pengubah Perilaku), *J. Pendidikan Akuntansi Indonesia*. 6 (1): 63-74.
- Sumitro. 2014. Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi, *J. Ilmiah AMIK Labuhan Batu*. 2 (2):35-51.
- Sutomo, B. 2007. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Depok: Puspa Swara.
- Tarigan, R. 2006. *Perencanaan Pembangunan Wilayah*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Wardhani, S. P. R. 2018. *Gizi Dasar Plus 30 Resep Masakan Lezat Nan Praktis Untuk Pemula*. Yogyakarta: Diandra Kreatif.
- Wewe, F., Chairul., S. P. Utami. (2019). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Fermentasi Terhadap *Yield* Asam Asetat Menggunakan Bahan Baku Nira Nipah Dan Bakteri *Acetobacter aceti*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Teknik*, 6(1), 1-6.
- Wijaya, F., Andy., Vincent., Steve dan R. A. Harahap. 2019. Pengaruh Saluran Distribusi dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Produk Alat Kesehatan Merek Omron Pada PT. Sumber Medika Indonesia Medan (Distributor Alat Kesehatan), *Jurnal Darma Agung*. 27 (2):973-986.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.

- Yahyono, S. S. (2006). *Seri Home Industry: Kreasi Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yunita, I. D. N. Setyaningsih dan T. Agustina. 2014. Pengaruh Penggunaan Sari Bit (*Beta Vulgaris L*) pada Kualitas Roti Tawar, *Food Science and Culinary Education*. 3 (1):56-62.
- Yuwono, S. S dan E. Waziroh. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.