

## BAB XIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1. Kesimpulan

1. Roti Merk “Roti In” dikelola oleh UD. Sumber Inti Rasa dengan produk roti dengan resep kuno seperti roti tawar dan berbagai jenis roti manis.
2. UD. Sumber Inti Rasa didirikan pada tahun 1935 dengan nama “Tjwan Bo’, berganti nama menjadi “Roti In” pada tahun 1996.
3. UD. Sumber Inti Rasa terletak di Jl. Raya Jemursari No 128-130, Wonocolo, Surabaya, Jawa Timur dan memiliki beberapa ruangan meliputi area kantor, gudang, ruang produksi, dan toko.
4. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan dalam pembuatan roti tawar dan roti manis di UD. Sumber Inti Rasa adalah tepung terigu, telur, air, NaCl, ragi, susu bubuk *full cream*, sukrosa dan *butter*.
5. Struktur organisasi yang digunakan UD. Sumber Inti Rasa adalah struktur organisasi fungsional dengan jumlah karyawan di kantor pusat sebanyak 60 orang dan jumlah karyawan di seluruh cabang sebanyak 40 orang.
6. Kemasan yang digunakan di UD. Sumber Inti Rasa meliputi kemasan primer (plastik OPP), kemasan sekunder (*box* kardus) dan kemasan tersier (tas “kresek”).
7. Mesin yang digunakan di UD. Sumber Inti Rasa meliputi *mixer*, *oven* dan *bread slicer*.
8. Sumber daya yang digunakan di UD. Sumber Inti Rasa meliputi SDM, sumber daya listrik, sumber daya listrik genset, sumber daya gas dan sumber daya air.
9. Sanitasi UD. Sumber Inti Rasa meliputi sanitasi lingkungan pabrik, tempat pengolahan dan toko, pekerja, mesin dan peralatan serta bahan baku dan bahan pembantu.
10. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh UD. Sumber Inti Rasa meliputi pengawasan mutu bahan baku dan bahan tambahan, proses produksi, bahan pengemas hingga produk akhir.
11. Pengolahan limbah yang dilakukan oleh UD. Sumber Inti Rasa meliputi pengolahan limbah padat dan cair.

### 13.2. Saran

1. UD. Sumber Inti Rasa dapat meningkatkan cara pemasaran seperti dengan penjualan online dengan berbagai *platform* sehingga bisa bersaing dengan produk-produk *bakery* lain yang ada.
2. UD. Sumber Inti Rasa tetap mempertahankan resep kuno tetapi melakukan inovasi terhadap varian roti yang diproduksi.
3. UD. Sumber Inti Rasa perlu mempertimbangkan kembali penjualan roti dengan harga diskon karena hal tersebut dapat menyebabkan penurunan *brand image* perusahaan.
4. UD. Sumber Inti Rasa juga dapat memberikan tester kepada pelanggan terutama untuk pelanggan yang belum pernah membeli produk di toko tersebut sebelumnya, seperti pelanggan dari luar kota.
5. Para karyawannya toko di UD. Sumber Inti Rasa dapat diberi pelatihan sehingga lebih memahami informasi tentang macam produk yang dijual sehingga dapat memudahkan konsumen untuk memilih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhikari, B., Howes, T., Bhandari, B.R., & Truong, V. (2007). Stickiness in Foods : A Review of Mechanisms and Test Methods. *International Journal of Food Properties*, 4(1), 1-33.
- Agustina, L. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi pada Industri Pangan Skala Kecil. *ZIRAA'AH*, 43(3), 246-254.
- Atmaja, M.I.P., Shabri, Harianto, S., Maulana, H., & Rohdiana, D. (2018). Karakteristik Fisik Tepung Teh Hijau yang Diproses Menggunakan *Disc Mill* dan *Stone Mill*. *J. Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), 77-84.
- Aliza, D. 2013. Roti Potong Beragam Isi. Gramedia Pustaka Utama.
- Atmaka, W., & Sigit, B.A. (2010). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan Beberapa Varietas Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Petanian*, 3(1), 13-20.
- Arif, D.Z., Cahyadi, W., & Firdhousa, A.S. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology*, 5(3), 180-189.
- Arwini, N.P.D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan, *Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Astuti, W.T., Hariyani, C.A., & Alviana, F. (2021). Literature Review : Kepatuhan Terapi Diet Gluten Free Casein Free terhadap Perilaku Anak Autis, *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 62-74.
- Ayustaningwarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, M.C., & Rejeki, M.S.W. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. CV Deepublish.
- Blongkod, N.A., Wenur, F., & Longdong, I.A. (2020). Kajian Pengaruh Pendinginan dan Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan Brokoli. *COCOS*, 7(5), 1-10.

- Budi, E.S., Mulyono, J., & Dewi, D.R.S. (2014). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A dengan Metode *Graph Theoretic Approach*. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 13(1), 39-49.
- Dakwani, T. (2019). Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Gudang 100 pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69-74.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Dirgantoro, A.Y.G. (2017). Perbaikan Kualitas Limbah Cair Industri Kecap dan Saos PT. Lombok Gandaria dengan Variasi Bakteri Indigenus. *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Djenar, N.S., Jayanti, R.D., & Suryadi, J. (2021). The Effect of Sodium Chloride with Varying Concentration on Characteristics and Rheology of Extracted Gluten from Wheat Flour. *Advances in Engineering Research*, 207, 20-25.
- Fathimahhayati, L.D., Halim, C.I., & Widada, D. (2019). Perancangan Kemasan Kerupuk Ikan dengan Menggunakan Metode *Kansei Engineering*. *Jurnal REKAVASI*, 7(2), 47-58.
- Hanggana, S. (2006). Prinsip Dasar Akuntansi Biaya. Surakarta : Mediatama.
- Hanggita, T.H. (2018). Analisis Faktor Pemilihan Lokasi Usaha Jasa pada UMKM di Kecamatan Paciran. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 8(2), 167-176.
- Hardiyanti, F.P., Pratama, Y., & Hinoto, A. (2019). Kadar Air, Daya Kembang, Porositas Roti dan Organoleptik Roti Manis dengan Penambahan Pengemulsi *Diacetyl Tartaric Acid Ester of Monoglyceride*. *Thesis*, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Heragu & Sunderesh, H. (2008). *Facilities Design*. CRC Press : Boca Raton.
- Herudiyanto & Marleen, S. (2006). *Pengemasan Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjajaran.
- Huppertz, T., & Gazi, I. (2016). Lactose in Dairy Ingredients : Effect on Processing and Storage Stability. *J. Dairy Sci.*, 99(8), 6842-6851.
- Iffah,S. (2022). Resep Matcha Bun Lembut, Bikinnya Mudah dan Gak Perlu Waktu Lama. <https://www.idntimes.com/food/recipe/wa-wa/resep-matcha-bun-lembut-c1c2> Tanggal akses 20 Mei 2023.
- Jasasila. (2017). Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama di Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari*, 17(3), 96-102.
- Kencana, P.K.D. (2016). *Pengemasan Pangan : Jenis Kemasan Pangan*. Bali : Universitas Udayana.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. UNIMUS.
- Limawandoyo, E.A. & Simanjuntak, A. (2013). Pengelolaan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia pada PT. Aneka Sejahtera Engineering, *Jurnal Manajemen Bisnis Petra*, 1(2), 1-12.
- Manayang, Y., Joseph, W.B.S., & Sumampouw, O.J. (2018). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal KESMAS*, 7(5), 1-7.
- Mayasari, I.D.A.D. (2017). Tanggung Jawab Usaha Dagang Sebagai Perusahaan Perseorangan terhadap Para Kreditur. *Laporan*, Fakultas Hukum, Universitas Udayana, Bali.
- McCann, T.H. (2013). Effect of Sodium Chloride on Gluten Network Formation, Dough Microstructure and Rheology in Relation to Breadmaking. *Journal of Cereal Science*, 57(3), 444-452.

- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Graha Ilmu.
- Muthoharoh, D.F. & Sutrisno,A. (2017). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan dan Waktu *Proofing*), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 34-44.
- Nugraheni, Z.V., Rachman, T.M., & Fadlan, A. (2022). Ekstraksi Senyawa Fenolat dalam Daun Teh Hijau (*Camellia sinesis*). *Akta Kimindo*, 7(1), 69-76.
- Nurhidayati, Z. (2015). Pengaruh Pola Konsumsi Makanan Bebas Gluten Bebas Kasein dengan Gangguan Perilaku pada Anak Autistik, *Majority*, 4(7), 121-128.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja), *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Oktamala, T.D. (2014). Hubungan Penguasaan Pengolahan Roti terhadap Kepercayaan Diri Karyawan di Toko Aroma *Bakery* Medan. *Thesis*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan, Medan.
- Pamukti, K.B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1-12.
- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya,A., & Malahayati,N. (2018). Karakteristik Roti Bebas Gluten Berbahan Dasar Pati Ganyong Termodifikasi, *Agritech*, 38(3), 337-344.
- Pitoyo, P. N. P.,Arthana, I.W., dan Sudarma, I.M. (2016). Kinerja Pengelolaan Limbah Hotel Peserta *Proper* dan *Non-Proper* di Kabupaten Badung, Provinsi Bali. *Ecotrophic* 10(1) : 33-40.
- Priyambada, I.B., & Wardana, I.W. (2018). Fast Decomposition of Food Waste to Produce Mature and Stable Compost. *Journal of Environment and Sustainability*, 2(3), 1560167.

- Priyati,A., Abdullah, S.H., & Putra, G.M.D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan terhadap Sifat Fisik Roti, *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1), 217-221.
- Putro, C.D.W. (2017). *LKP : Rancang Bangun Aplikasi Penjualan pada CV. Delta Computindo*. Thesis, Fakultas Teknologi dan Informatika, Institut Bisnis dan Informatika Stikom, Surabaya.
- Rahayu, L.M.P., Abdillah, Y., & Mawardi, M.K. (2017). Pengaruh *Green Marketing* terhadap Keputusan Pembelian Konsumen (Survei pada Konsumen The Body Shop di Indonesia dan di Malaysia). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 43(1), 121-131.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W.E. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2), 167-175.
- Ridhani, M.A., Vidyaningrum, I.P., Akmal, N.N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensoris dan Fisikokimia Roti Manis : Review. *Pasundan Foot Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Rofiqoh, Z. (2012). Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Konsumen Membeli Produk Mie *Instant* Indofood. *Skripsi*, Fakultas Syari'ah, Institut Agama Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Rohmah, N.F. (2019). Struktur dan Desain Organisasi. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 3(1), 1-13.
- Rukmasari, E.A. & Ramdhani, G.G. (2019). Pola Konsumsi Makanan Pada Anak Autisme, *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada : Jurnal Ilmu Ilmu Keperawatan*, 19(2), 276-284.
- Saati, E.A., Wachid, M., Nurhakim, M., Winarsih, S., & Rohman, M.L.A. (2019). *Pigmen Sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami*. Malang : UMM Press.

- Sachriani & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung *Oatmeal* sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional, *Jurnal Sains Terapan*, 7(2), 26-35.
- Shafira, N.R. (2022). Studi Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Perubahan Karakteristik Fisikokimia serta Organoleptik Roti Manis. *Thesis*, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Sibuea, P. (2001). Penggunaan Gum Xanthan pada Substitusi Parsial Terigu dengan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12(2), 108-116.
- Sitepu, K.M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti, *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71-77.
- Sintia, N.A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- SNI. (2009). *SNI-01-3553-2006*. Air Minum dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. (2009). *SNI 01-3751-2009 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sulistiyarini & Perbrianti, E. (2019). Analisis Pengawasan Proses Produksi dalam Rangka Meningkatkan Mutu Produk, *Jurnal Benefit*, 6(1), 11-22.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi, *Informatika : Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2), 35-51.
- Tumilar, G.P., Lisi, F. & Pakiding, M. (2015). Optimalisasi Penggunaan Bahan Bakar pada Generator Set dengan Menggunakan Proses Elektrolisis, *E-journal Teknik Elektro dan Komputer*, 4(2), 77-88.



- Onyanggo, C., Mewa, E.A., Mutahi, A.W. & Okoth, M.W. (2013). *Effect of Heat Moisture Treated Cassava Starch and Amaranth Malt on the Quality of Sorghum Cassava Amaranth Bread*, *Journal of Food Science*, 7(5), 80-86.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Kawan Pustaka
- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., & Malahayati, N. (2018). Karakteristik Roti Bebas Gluten Berbahan Dasar Pati Ganyong Termodifikasi, *Agritech*, 38(3), 337-344.
- Probosari, R.M., Harlita, Ariani, S.R.D., & Ramli, M. (2015). Potensi Aneka Tepung *Gluten Free-Casein Free* Berbahan Dasar Umbi sebagai Substitusi Tepung Terigu Bagi Anak Autis, *Seminar Nasional Konservasi dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam*, FKIP UNS.
- Puspadewi, R., Adirestuti, P., & Anugrah, R. (2014). Kajian Kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada Pangan. *Seminar Nutrisi, Keamanan Pangan dan Produksi Halal*, UNS, Solo.
- Wahyudi. (2003). *Memproduksi Roti*. Departemen Nasional Pendidikan.
- Wijaya, C.H., Mulyono, N., & Afandi, F.A. (2011). *Bahan Tambahan Pangan : Pengawet*. Bogor : IPB Press.
- Zuhri, A.S. (2020). Penerapan Metode *Taguchi* untuk Optimalisasi Hasil Produksi *Bakery* di UKM S.A. *Product* di Desa Manyar Gresik. *Thesis*, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Gresik, Gresik.