

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. CV. Ganep Lintas Generasi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *bakery* dan *catering* dengan produk utama yaitu kue kecil.
2. Toko Roti Ganep saat ini sudah berdiri selama 143 tahun dan masih dapat mempertahankan ekistensinya.
3. Toko Roti Ganep memiliki luas lahan 400 m² yang digunakan untuk toko roti, tempat produksi roti, *catering*, dan kantor.
4. Toko Roti Ganep memiliki total karyawan berjumlah 81 orang yang terdiri dari 23 karyawan laki-laki dan 58 karyawan perempuan.
5. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan kue kecil di CV. Ganep Lintas Generasi yaitu tepung beras ketan, telur, gula, dan margarin.
6. Proses produksi kue kecil di CV. Ganep Lintas Generasi yaitu pembuatan tepung beras ketan, pencampuran, pembentukan adonan, pemotongan adonan, penyusunan adonan, pengovenan, pendinginan, dan pengemasan kue kecil.
7. Bahan pengemas primer yang digunakan oleh CV. Ganep Lintas Generasi yaitu plastik PP. Bahan pengemas sekunder yang digunakan yaitu karton.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh CV. Ganep Lintas Generasi yaitu sanitasi pabrik, sanitasi peralatan, sanitasi pekerja, sanitasi air, sanitasi bahan baku, sanitasi gudang bahan baku.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh CV. Ganep Lintas Generasi meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu selama proses produksi, pengawasan mutu produk akhir, dan pengendalian hama.
10. Limbah yang dihasilkan oleh CV. Ganep Lintas Generasi terdiri dari limbah cair dan limbah padat.

13.2. Saran

1. CV. Ganep Lintas Generasi dapat meningkatkan sanitasi untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan.
2. Dalam pembuatan roti dapat dilakukan tahapan pembuangan gas.
3. Proses pembuatan kue kecil lebih baik dilakukan hanya pada satu lantai.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W. D., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Glukomannan dan Waktu *Proofing* Terhadap Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(4).
- Agustina, L. (2018). Upaya Peningkatan Sanitasi pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah*, 43(3), 246-254.
- Alfi, A., Utami, R., & Atmaka, W. (2020). Pengaruh *Virgin Coconut Oil* (VCO) terhadap Karakteristik dan Umur Simpan Roti Manis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 5(1).
- Arifin, S., Sjam, S., & Parawansa, A. K. (2022). Kelimpahan dan Keragaman Jenis Serangga Hama Jagung di Berbagai Gudang Penyimpanan. *Jurnal Agrotek*, 6(2), 120-127.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *VASTUWIDYA* 4(1).
- Asrim, M. L., Mile, L., & Naiu, A. S. (2022). Formulasi dan Karakteristik Organoleptik Roti Manis yang Disubstitusi dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Claris gariepinus*) pada Formula Terpilih. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 10(4).
- Astuti, A. D., Wahyudi, J., Ernawati, A. & Aini, S. Q. (2020). Kajian Pendirian Usaha Biji Plastik di Kabupaten Pati, Jawa Tengah. *Jurnal Litbang*, 16(2), 95-112.
- Atmojo, J. T., Iswahyuni, S., Rejo., Setyorini, C., Puspitasari, K., Ernawati, H., Syujak, A. R., Nugroho, P., Putra, N. S., Nurrochim., Wahyudi., Setyawan, N., Susanti, R. F., Suwarto., Haidar, M., Wahyudi., Iswahyudi, A., Tofan, M., Bintoro, W. A., Putri, A. P., Kuntari, S., Handayani, R. T., Darmayanti, A. T., Widiyanti, A., & Mubarak, A. S. (2020). Penggunaan Masker Dalam Pencegahan dan Penanganan Covid-19: Rasionalitas, Efektivitas, dan Isu Terkini. *Avicenna: Journal of Health Research*, 3(2), 84-95.
- Aulia, R. ., Zamrud, W. ., & Hendrawan, S. . (2022). Pengaruh Suhu Terhadap Kualitas Produk Pada Ruang Penyimpanan Di Pt Pctdi Sidoarjo. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(1), 72–76.
- Best Present Guide. (2024). Spatula Kayu. <https://bp-guide.id/AXjW64Tz>. Tanggal akses 12 Februari 2024.

- Camilleri M, Murray JA. (2015). Diarrhea and Constipation. McGraw Hill Education. New York.
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (PE), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), dan Overheated Polypropylene (OPP) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *AGROFOOD* 5(1).
- Fajrianshay. (2016). Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti pada Pabrik Roti Paten Bakery. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 116-120.
- Google Earth. (2024). CV. Ganep Lintas Generasi. <https://earth.google.com/web/search/Ganep+Tradisi+Solo,+Jalan+Sutan+Syahrir,+Setabelan,+Surakarta+City,+Central+Java/@-7.56393198,110.82621345,90.80582632a,875.33815658d,35y,0h,0t,0r/data=Cr0BGpIBeOsBCiUweDJIN2ExNmY1M2M2N2Q5MTk6MHgyNzhMmZlZjFjMDE1YWw2M2Y2ommp3QR7AIUvBv63gtFtAKIBHYW5lcCBUcmFkaXNpIFNvbG8sIEphbGFuIFN1dGFuIFN5YWhyaXIsIFN1dGFuIFZwXhbiwgU3VyYWthcnRhIENpdHksIENlbnRyYWwgSmF2YRgCIAEiJgokCR2eQW1-QB7AEahrAv2QR7AGQfWr4vwtFtAIU41a8rZtFtAOgMKATA>. Tanggal akses 25 Januari 2024.
- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik *Cookies* Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1).
- Hatsari, N., Irma., & Salsabila, S. (2023). Pengamatan Pengendalian Vektor Penyakit (Vektor Borne Disease) dan Binatang Pembawa Penyakit di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4(3), 8-16.
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 31-39.
- Hermawan, T. (2016). Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK). *Jurnal Keluarga*, 2(1), 76-84.
- Hussain, M. (2016). Food Contamination: Major Challenges of the Future. *Foods*, 5(2), 21.
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779-786.

- Irawan, Suryo dan Guntarti Supeni. (2013). Karakterisasi Migrasi Kemasan dan Peralatan Rumah Tangga Berbasis Polimer. Jakarta Timur: Balai Besar Kimia dan Kemasan.
- Irawan., & Chriswahyudi. (2020). Analisis Pengaruh Perbedaan Waktu Perendaman Beras Ketan terhadap Kualitas Produk Rengginang Menggunakan Metode ANOVA dan Perbandingan Eksponensial (MPE). *Jurnal Teknik : Universitas Muhammadiyah Tangerang* 9(1).
- Jaya, E. F. P., & Meilan. (2017). Higiene dan Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 5(1), 1-21.
- Karundeng, T.N., S.L Mandey dan J.S.B Sumarauw. (2018). “Analisis Saluran Distribusi Kayu (Studi Kasus Di CV. Karya Abadi Manado) “. *Jurnal EMBA.*, 6, 1748-1757.
- Ketaren. (1986). Margarin. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Koswara, Sutrisno. 2006. Bahaya di balik kemasan plastik. Buletin Kesehatan. <http://ebookpangan.com>. Tanggal akses 30 Mei 2024.
- Kumar, I., & Kush, G. S. (1986). Gene Dosage Effect of Amylose Content in Rice Endosperm. *JapanJournal Genetics*, 61, 559–568
- Kurnia, F. N., Hartana, A., & Renggans, I. (2019). Faktor Pencetus Kejadian Alergi Pernapasan pada Pasien Dewasa di RSUP Dr. Cipto Mangkusumo. *Jurnal Sumberdaya HAYATI*, 5(2), 72-80.
- Lestari, T. E., Elida., Kasmita., Anggraini, E. (2023). Kualitas Roti Tawar dengan Menggunakan Suhu Pembakaran yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tambusai* 7(3).
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S. & Prianto, A. B. (2015). Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 1-10.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 4(2), 33-43.
- Nurrahman. (2005). Susut Bobot Beras selama Penyimpanan karena Respirasi. *Jurnal Litbang Universitas Muhammadiyah Semarang*, 2(2),54-63.

- Oktaviana, F., & Nuraida, I. (2019). Teknologi Informasi Desa, Upaya Meningkatkan Partisipasi dan Keterampilan Masyarakat dalam Pembangunan Desa (Pemanfaatan Limbah Minyak Jelantah Menjadi Karbol). *Jurnal ABDIKARYA*, 1(1), 21-30.
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-prinsip Sanitasi dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1-12.
- Partini & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis*, 11(1), 78-83.
- Pavlovsky, L., Sturtevant, R. A., Younger, J. G. & Solomon, M. J. (2017). Effects of Temperature on the Morphological, Polymeric, and Mechanical Properties of Staphylococcus Epidermidis Bacterial Biofilms. *Langmuir* 17, 31(6), 2036–2042.
- Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup No. 3 tahun 2008 tentang Tata Cara Pemberian Simbol Dan Label Bahan Berbahaya dan Beracun. <https://sitkb3.menlhk.go.id/infomerhuri/wp-content/uploads/2018/10/8.-KepmenLH-No.-03-2008-SIMBOL-DAN-LABEL.pdf>. Tanggal akses 28 April 2024
- Pitoyo, G. C. (2018). Pengaruh Penambahan Pati Beras Ketan Putih (*Oryza sativa L. var. Glutinosa*) pada Bahan Cetak Alginat terhadap Stabilitas Dimensi Hasil Cetakan, *Skripsi*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Chiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi* 12(1).
- Putra, N. M. (2019). Rancang Bangun Prototipe Alat Sirkulasi Udara Pada Gudang Menggunakan Exhaust Fan Otomatis Berjenjang, *Tugas Akhir*, Politeknik ATI Makassar, Makassar.
- Putri, A. E. N., & Pujiyanto, T. (2020). Gambaran Sanitasi Peralatan Pengolahan Gethuk Pisang “X” di Desa Kepung Kabupaten Kediri. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 12(1), 29-33.
- Qanytah., & Ambarsari, I. (2011). Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Mangga Arumanis. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 8-15.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. E. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat 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 Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal* 8(3).
- Rohmah, N. F. (2019). Struktur dan Desain Organisasi. *INTIZAM: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam* 3(1).
- Rohmat, S., Aminullah., Muslih, M., Halimun, R. Z., Yanuarningsih, R., Azizah, S., & Suhendar, Y. (2022). Peningkatan Sanitasi dalam Proses Pembuatan Tahu dan Pengemasan di UMKM Tahu ‘Favorit’ Cisalopa, Desa Cinagara, Kabupaten Bogor Jawa Barat. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 5(2), 143-154.
- Safety, A., Rubaya, A. K., & Sudaryanto, S. (2022). Gambaran Sanitasi Sarana Produksi dan Personal Higiene Karyawan di Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethek “X” Dusun Bendo Trimurti Sradakan Bantul Tahun 2022. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 15(1), 29-36.
- Salaki, C. L., & Dimalang, S. (2017). Pengendalian Hama Terpadu (PHT). Pada Tanaman Sayuran di Kota Tomohon Sulawesi Utara. *Indonesian Journal of Community Engagement*, 2(2), 246-255.
- Sandra, E., & Meiselo, A. F. (2020). Analisa Performansi Mesin Pembuatan Tepung Beras Tipe Disc Mill FFC 15. *Jurnal Ilmiah*, 6(2), 257-265.
- Sari, K., Palupi, N. S., & Giriwono, P. E. (2021). Sanitasi Alergen pada Proses Produksi Biskuit dalam Upaya Mengurangi Residu Alergen Telur. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 32(2), 136-147.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N. & Putri, S. K. D. F. A. (2015). PENGARUH PENAMBAHAN TELUR PADA KANDUNGAN PROKSIMAT, KARAKTERISTIK AKTIVITAS AIR BEBAS (aw) DAN TEKSTURAL SNACK BAR BERBASIS PISANG (Musa paradisiaca). *Agritech*, 35(1), 1-8.
- Setiawan, H. S., Octavia, T., & Jaya, S. S. (2016). Perbandingan Product Layout dan Process Layout dalam Perbaikan Tata Letak PT. *Almicos Pratama Dengan Metode Simulasi / Jurnal Titra*, 4(1), 33–38.
- Setyawan, M. F. (2018). Pengaruh Penambahan Shortening dan Gliseril Monostearat terhadap Karakteristik Fisikokimia dan

- Sensori Roti Manis. *Thesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Shopee. (2024). Irus. <https://www.tokopedia.com/pawonwajan/sutil-spatula-irus-spatula-bulat-ukuran-jumbo-stainless-steel-1pc>. Tanggal akses: 12 Februari 2024.
- Shopee. (2024). Kontainer. <https://shopee.co.id/Box-container-greenleaf-keranjang-2245-kontainer-industri-i.26988946.4533242843>. Tanggal akses: 12 Februari 2024.
- Shopee. (2024). Pisau Parang Dapur. <https://shopee.co.id/Pisau-Parang-Dapur-B018-i.440955101.9664816607>. Tanggal akses 12 Februari 2024.
- Simanjuntak, S., Zai, E. O., & Tmpubolon, M. H. (2021). Analisa Kebutuhan Air Bersih di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Visi Eksakta (JVIEKS)*, 2(2), 186-204.
- Simothy, L., Mahomoodally, F., & Neetoo, H. (2018). A study on the potential of ants to act as vectors of foodborne pathogens. *AIMS Microbiology*, 4(2), 319-333. <https://doi.org/10.3934/microbiol.2018.2.319>
- Soemardjati, W., & Muqsith, A. (2013). System Filtrasi dan Sterilisasi Ultra Violet (UV) pada Pemeliharaan Abalone. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 4(1), 1-6.
- Sumanto & Maghfiroh, R.E. (2018). Korosi Logam Dalam Air Bersih Dari Sumber Telogo Towo Kota Baru. *Jurnal Flywheel*, 9(1), 5-9.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Informatika: Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu* 2(2).
- Suriani, S. (2015). Analisis Proksimat pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Jurnal Penelitian Sains Kimia*, 3(1).
- Suripin. (2002). Pelestarian Sumber Daya Tanah dan Air. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sutomo, B. (2008). Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Tangahu Y. 2014. Uji Kuantitatif Cemaran Bakteri pada Makanan Siomay di Kota Gorontalo, *Skripsi*, Gorontalo, Universitas Gorontalo.
- Triyas, S., N.A, C. A., & Rahayu Dewi Soeyono, N. A. (2021). Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 59-63.

- Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja.
<https://peraturan.bpk.go.id/Details/149750/uu-no-11-tahun-2020>. Tanggal akses 13 Maret 2024.
- USDA. (2005). Regulation and Policies, Federal Register Publications and Documents: Related Documents for Docket 04-034N-Draft Risk Assesments of Salmonella Enteritidis in Shell Eggs and Salmonella spp. in Egg Products. <https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/1f13a3dd8931-4d5a-af1b-597917db353e/03-Biology-Eggs.pdf?MOD=AJPERES>. Tanggal akses 28 Mei 2024.
- Widiastuti, D., Pramestuti, N., Setiyani, E., & Rahayu, H. F. (2013). Mikroorganisme Patogen pada Feses Tikus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 8(4), 174-178.
- Widyawati, B., & Kusmiyati. (2019). Personal Higiene, Sanitasi Peralatan dan Sanitasi Tempat Penjualan Makanan di Sekolah Dasar Desa Penujak Kecamatan Praya Barat Kabupaten Lombok Tengah. *Oehonis: The Journal of Environmental Health Research*, 3(1), 162-166.
- Winarno, F., (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zega, Y. (2021). Pengaruh Pengorganisasian Terhadap Peningkatan Kinerja Aparatur Perangkat Desa Di Desa Alo'oa Kecamatan Tuhemberua Kabupaten Nias Utara. *Jurnal EMBA*, 9(4), 324-331