

## **BAB XII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **12.1 Kesimpulan**

- a. Lokasi dan tata letak Perusahaan Roti Matahari sangat strategis sehingga mendukung kelancaran usaha dan pendistribusian.
- b. Perusahaan Roti Matahari merupakan perusahaan perseorangan.
- c. Proses pengolahan roti pada Perusahaan Roti Matahari menggunakan sistem *batch process* dan penyiapan adonan dilakukan dengan metode *sponge dough*.
- d. Pengendalian mutu terhadap bahan baku, proses pengolahan, dan produk akhir masih kurang diperhatikan dan belum diterapkan dengan baik.
- e. Sanitasi pabrik meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi pekerja, dan penanganan limbah masih kurang diterapkan dengan baik.
- f. Perusahaan Roti Matahari kurang memperhatikan penanganan limbah.

#### **12.2. Saran**

- a. Daerah distribusi perlu diperluas agar perusahaan dapat semakin berkembang dan produknya semakin dikenal masyarakat.
- b. Perusahaan Roti Matahari perlu mengembangkan variasi jenis produknya agar dapat bersaing.
- c. Perusahaan Roti Matahari sebaiknya menerapkan sistem HACCP dan Quality Control (QC) yang baik agar perusahaan memiliki standar proses, mutu produk dan sistem sanitasi yang lebih terjamin sehingga menghasilkan peningkatan kualitas dan keamanan produk akhir.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R., and M. O. Moss. 2000. *Food Microbiology* 2<sup>nd</sup> ed. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Adikoesoemah, R. S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung: Tarsito
- Anonim. 2011. *Macam dan Jenis Tata Letak / Plant Layout Pabrik – Berdasarkan Produk, Proses dan Bahan Baku – Product, Process & Stationary*. Organisasi.Org Komunitas & Perpustakaan Online Indonesia.  
[http://organisasi.org/macam dan jenis tata letak plant layout pabrik berdasarkan produk proses dan bahan baku product process stationary](http://organisasi.org/macam-dan-jenis-tata-letak-plant-layout-pabrik-berdasarkan-produk-proses-dan-bahan-baku-product-process-stationary). (12 Januari 2011)
- Assauri, S. 1980. *Manajemenen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Daftar Standar Nasional Indonesia*.  
[http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni\\_main/sni/index\\_simple](http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/index_simple)  
(08 April 2010).
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademi presindo.
- Departemen Tenaga Kerja Jawa Timur. 1996. *Laporan Penyelesaian di P.T. Herona Express Surabaya*.
- Ensminger, A.H., K. James., R.K.R John. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*. Boca Raton: CRC.
- Fischer, T. G. 2004. *Bacterial Growth Curve*.  
<http://faculty.ircs.edu/FACULTY/TFischer/micro%20resources.htm>.  
(13 Januari 2011).
- Gallagher, E. J. 1984. *Cereal Production*. London: Butterworths & Co.

- Gitosudarmo, I. 1992. *Pengantar Bisnis*, edisi pertama. Yogyakarta: BPFE.
- Goesaert, H., K. Gebruers., C. M. Courtin., K. Brijs., J. A. Delcour. 2006. *Enzymes in Breadmaking*. Dalam Hui, Y. H [Ed.]. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. State Avenue: Blackwell Publishing Professional.
- Guthrie, R.K. 1980. *Food Sanitation*, 2<sup>nd</sup> ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Hadiwiyoto. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hanneman, L.J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinemann.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons.
- Jenie, B.S.L., 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi.
- Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. California: Academic Press.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kotler, P. 1996. *Marketing Management an Asian Perspective*. Singapore: Prentice Hall.
- Kramer, A and B.A. Twigg. 1962. *Quality Control for the Food Industry*, 3<sup>rd</sup> ed volume 2. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*, 2<sup>nd</sup>ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Merory, J. 1968. *Food Flavorings (Compositions, Manufacture, and Use)*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Mudjajanto, E. S., L. N. Yulianti. 2007. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Perry, R.H.dan D. Green. 1984. *Perrys's Chemical Engineers Handbook* 6<sup>th</sup> ed. Singapore: Mc Graw Hill Book.
- Peter, M. S., Klaus D. Timmerhaus. 1981. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* 3<sup>rd</sup> ed. Singapore: McGraw-Hill Book Co.
- Pomeranz and Shellenberg. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport Connecticut : The AVI Publishing Co, Inc.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- P.T Bogasari Flour Mills. 2005. *Komposisi Tepung Terigu*. <http://www.bogasariflour.com/>. (08 April 2010).
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Reed, G., Peppler, H. J. 1973. *Yeast Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Reksohadiprodjo, S dan Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi, Edisi 4*. Yogyakarta: BPFE.
- Salminen, S dan A. V. Wright. 1998. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspect*. USA: Marcell Dekker, Inc.
- Sikyta, B. 1983. *Methods in Industrial Microbiology*. Chichester: Ellis Horwood, Ltd.
- SNI 01-3840-1995. *Roti*. Badan Standarisasi Nasional. [http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni\\_main/sni/detail\\_sni/4259](http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/4259). (02 Desember 2010).
- SNI 01-3751-2000/Rev. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. [http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni\\_main/sni/detail\\_sni/4177](http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/4177). (02 Desember 2010).
- Soekarto, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Stamper, E., R. L. Koral., C. Strock. 1979. *Handbook of Air Conditioning, Heating and Ventilating*, 3<sup>rd</sup> edition. New York: Industrial Press Inc.
- Sudarmadji, S dan K. R. Kuswanto. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhardi.1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sugihara, T. F. 1985. *Microbiology of Breadmaking*. Dalam Wood, Bryan J. B [Ed.]. 1985. *Microbiology of Fermented Foods Vol 1*. London: Elsevier Applied Science Publisher Ltd.
- Sugihara, T. F. 1985. *The Lactobacilli and Streptococci: Bakery Products*. Dalam Gilliland, S. E [Ed.]. 1985. *Bacterial Starter Cultures for Foods*. Florida: CRC Press, Inc.
- Suliantari dan W.P. Rahayu. 1990. *Teknologi Fermentasi Biji-Bijian dan Umbi-Umbian*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*, edisi kelima. Yogyakarta: Liberty.
- Suprihanto, J. 1986. *Hubungan Industrial: Sebuah Pengantar*. Yogyakarta: BPFE.
- Susanto, T. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Susanto, N.T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Sutikno. 2009. *Cara Pembuatan Roti Manis*. Universitas Sebelas Maret. <http://sutikno.blog.uns.ac.id> (18 Juli 2010).
- Suyitno, 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1995. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.

- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R., S. Sasya, dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: IPB.
- Todar, K. 2009. *Lactic Acid Bacteria*. Online Textbook of Bacteriology. [http://textbookofbacteriology.net/lactics\\_2.html](http://textbookofbacteriology.net/lactics_2.html) (12 Januari 2011).
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Supamo, A, Mudiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Trihendrokesowo., D. Wibowo., A. Romas., S. Haksokusada., S. Saleh., Ristanto., Musafa., N. Rintiswati., T. Apandi., Paseno. 1989. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Tutornext. 2008. *Aerobic and Anaerobic Respiration*. <http://www.tutornext.com/aerobic-anaerobic-respiration/5587> (13 Januari 2011).
- USDA Nutrient Database for Standard Reference. 2009. *Nutrient Data*. [www.ars.usda.gov](http://www.ars.usda.gov) (08 April 2010).
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Weiss, T. J. 1970. *Food Oils and Their Uses*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

## LAMPIRAN 1

### Contoh Produk Roti Perusahaan Roti Matahari Pasuruan



Gambar 1. Roti *Ronde* (basah)



Gambar 2. Roti Kasur



Gambar 3. Roti Warmball Darmo (kiri) dan Warmball Basah Putih (kanan)



Gambar 4. Roti Sisir Roombutter (basah putih)





Gambar 5. Roti Sisir *Roombutter* Cokelat (basah)



Gambar 6. Roti Sisir Biasa (basah putih)



Gambar 7. Roti Sisir *Roombutter* Kering (putih)



Gambar 8. Roti Sisir Kering Biasa (Putih)



Gambar 9. Roti Blencong

**LAMPIRAN 2****Foto Beberapa Proses Produksi Roti di Perusahaan Roti Matahari**

Gambar 10. *Babon*



Gambar 11. Proses Pencampuran Manual



Gambar 12. Proses Pencampuran dengan Mixer



Gambar 13. Proses Fermentasi II



Gambar 14. Proses Pembentukan Adonan



Gambar 15. Proses Pemanggangan



Gambar 16. Proses Pemberian Isian



Gambar 17. Proses Pengemasan



Gambar 18. Proses *Sealing*



Gambar 19. Pemberian Label Kadaluarsa (stiker)



Gambar 20. Pemberian Label Kadaluarsa (Cetak)