

### **BAB XIII**

### **KESIMPULAN**

1. PT. Bumifood Agro Industri merupakan salah satu anak perusahaan PT. Sekar Group, yang memiliki merk dagang FINNA.
2. PT. Bumifood Agro Industri berlokasi di Jalan Raya Suabaya Malang, Desa Karangrejo, Kejapanan, Kecamatan Gempol, Kabupaten Pasuruan
3. Bentuk organisasi PT. Bumifood Agro Industri adalah lurus dengan total karyawan 170 orang.
4. Bahan baku pembuatan permen mente adalah kacang mente, tepung terigu, sukrosa, sirup glukosa.
5. Bahan pembantu pembuatan permen mente adalah *flavouring agent*, wijen hitam, kacang tanah, bubuk BHT, garam.
6. Proses pengolahan berlangsung secara *batch*
7. Proses pengolahan permen mente meliputi persiapan bahan baku dan pembantu, pemasakan gula, pembuatan adonan kacang, pendinginan, *kneading*, *slabing*, pencampuran aditif, *roping*, *rope sizing*, pencetakan, pendinginan, dan pengemasan.
8. Kemasan yang digunakan yaitu kemasan primer (laminasi dengan aluminium), dan kemasan sekunder (PET *can* dan PP)
9. Sanitasi yang dilakukan meliputi sanitasi mesin dan peralatan pengolahan, sanitasi ruang pengolahan, penyimpanan, dan kantor, sanitasi pekerja, serta sanitasi bahan baku dan bahan pembantu.
10. Pengawasan mutu yang dilakukan meliputi bahan baku, pengawasan selama produksi, maupun tindakan koreksi.
11. PT. Bumifood Agro Industri memiliki dua jenis limbah, yaitu padat dan cair.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy, dkk. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan (KB POM) No.38 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan*.  
<http://clearinghouse.pom.go.id/admin/editor/gambar/File/PERATURAN%20BTP/Per%20KB POM%20No%2038%20Tahun%202013%20tentang%20Batas%20Maksimum%20Penggunaan%20BTP%20Antioksidan.pdf> (Diakses tanggal 9 April 2015)
- BB-Pascapanen. *Teknologi Pengolahan Gelondong Mete*.  
<http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/index.php/id/hasil/detail/1/28> (Diakses tanggal 3 Mei 2015).
- Beacukai. *Pengertian Ekspor*.  
<http://www.beacukai.go.id/index.html?page=faq/pengertian-ekspor.html> (Diakses tanggal 1 Mei 2015).
- Bloom, Carole. 2004. *Truffles, Candies, and Confections: Techniques and Recipes for Candy Making*. United States: Ten Speed Press.
- BSN (Badan Standar Nasional). *SNI 01-2906-1992: Biji Mete Kupas (Cashew Kernels)*.  
<https://dl.dropboxusercontent.com/u/65458726/SNI%20Pertanian/Perkebunan/Produk/SNI%2001-2906-1992%20biji%20mete%20kupas.pdf> (Diakses tanggal 3 Mei 2015)
- Buckle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Cashew Grade*. <http://kailascashew.com/contents.php?contentid=Ng===> (Diakses tanggal 13 Maret 2015)
- Cashews*.  
<http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=98> (Diakses tanggal 31 Maret 2015)

*Cermat Dalam Memilih Kemasan.*

<http://ik.pom.go.id/v2014/artikel/cermat-memilih-kemasan-pangan.pdf> (Diakses tanggal 5 Mei 2015).

Department of Business, Innovation & Skills UK Government. 2012. *Guidance Freight Forwarding: Moving Goods.*

<https://www.gov.uk/freight-forwarding-moving-goods> (Diakses tanggal 9 Mei 2015)

Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA. 2013. *Serba Serbi Kemasan*

*Pangan.* <http://www.gizikia.depkes.go.id/serba-serbi-kemasan-pangan/> (Diakses tanggal 2 Mei 2015).

Elisa J. dan N. Mimi. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan.* Departemen Teknologi Pertanian – Fakultas Pertanian USU: Medan.

FAO dan WHO. 2004. Draft Code of Practice For The Prevention and Reduction of Inorganic Tin Contamination in Canned Foods, *Codex Alimentarius Commission 27<sup>th</sup> Session, Geneva, Switzerland*, halaman 188-197.

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/008/j2262e.pdf> (Diakses tanggal 8 Mei 2015)

Fukuzawa, K.. 1998. Rate Constants for Quenching Singlet Oxygen and Activities or Inhibiting Lipid Peroxidation of Carotenoids and Alpha-tocopherol in Liposomes, *Lipids* 33, pp. 751-756.

*Genset/Generator Diesel Definition.* <http://gensetgenerator.com/genset-information/12-genset-generator-diesel-definition> (Diakses tanggal 18 April 2015).

Giles, Geoff A and David R. Bain (Ed). 2000. *Materials and Development of Plastics Packaging for the Consumer Market.* England: Sheffiled Academic Press.

*Grade Classification.* <http://www.rawcashewnuts.com/grade-classification.html> (Diakses tanggal 13 Maret 2015)

Handoko, T.H. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia,* Edisi II, Cetakan Keempat Belas. Yogyakarta: Penerbit BPFE

Herjanto, Eddy. 2008. *Manajemen Operasi,* Edisi Ketiga. Bogor: PT. Grasindo.

- Institute of Medicine (US) Committee. 2010. *Strategies to Reduce Sodium Intake in The United States*. Washington: National Academies Press (US)
- Johnson, Thomas E. dan Donna L. Bade. 2010. *Export/Import Procedures and Documentation*. United States: AMACOM
- Jun H. Han. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Elsevier Ltd.
- Kitt, John. 1993. Hard Candy Graining, Causes and Prevention, *The Manufacturing Confectioner November 1993* dipresentasikan di National American Association of Candy Technologists Technical Session.
- Kitt, John. 2009. Hard Candy 101 Part 2, *The Manufacturing Confectioner* March 2009, 59.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Muhamadiyah
- Kotler, Philips. 2009. *Manajemen Pemasaran*, Jilid 9. Jakarta: PT. Prehallindo
- Kusuma, Titis Sari. 2013. *Pengawasan Mutu Makanan*. <http://titisfahreza.lecture.ub.ac.id/2013/09/pengawasan-mutu-makanan/> (Diakses tanggal 27 April 2015).
- Marsh, Kenneth dan Bugusu, Betty. 2007. Food Packaging-Roles, Materials, and Enviromental Issues, *J. Food Sci.* 72 (3).
- Mesin Vacuum Selaer Pengemas Vakum*. [http://pengemasan.com/z\\_Mesin\\_Pengemas\\_Hampa\\_Udara\\_Ke\\_masan\\_Vakum\\_Vacuum\\_Packager\\_Kemasan\\_Kedap\\_Udara.html](http://pengemasan.com/z_Mesin_Pengemas_Hampa_Udara_Ke_masan_Vakum_Vacuum_Packager_Kemasan_Kedap_Udara.html) (Diakses taggal 4 Meri 2015).
- Meyers, Kate. *What are the Health Benefits of Cashews? The Nutritional Helath Facts of Cashews*. Sumber: <http://organiccashewnuts.com/health/> (Diakes tanggal 30 Maret 2015).

- Muchtadi, T. R. 1989. *Petunjuk Laboratorium: Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Mutiawati, Tino. 2007. Penanganan Pasca Panen, *Workshop Pemandu Lapangan I Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian*, Departemen Pertanian.
- Nasution, A. H. 2003. *Perancangan dan Pengendalian Produksi*, Edisi Kedua. Surabaya: Guna Widya.
- Oldring, Peter K. T., dan Ulrich Nehring. 2007. *Packaging Materials 7. Metal Packaging for Foodstuffs*. Belgium: ILSI Europe.
- Peanut Facts: Nutritional Breakdown*. <http://www.peanut-institute.org/peanut-facts/nutritional-breakdown.asp> (Diakses tanggal 30 Maret 2015).
- Prasetyo, Y. T. 2003. *Instan: Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Presiden Republik Indonesia. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. [http://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/UU\\_Pangan\\_No.18\\_.pdf](http://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/UU_Pangan_No.18_.pdf) (Diakses tanggal 1 Mei 2015)
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- PVC Strip Door*. <http://cvmitramajusejahtera.indonetwork.co.id/3143219/jual-buat-pvc-strip-door-anti-static-pvc-pvc-curtain.htm> (Diakses tanggal 18 April 2015).
- Qomariah, Umi Kulsim Nur, Utami Sri Hastuti, Agung Witjoro. 2012. Isolasi dan Identifikasi Spesies Kapang Kontaminan Pada Biji Kacang Merah Di Pasar Tradisional Kota Malang, *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*, Universitas Negeri Yogyakarta, 2 Juni 2012.
- Sacharow dan Griffin. 1970. <http://digilib.usu.ac.id/modules.php?op=modload&name=Downloads&file=index&req=getit&lid=260> (Diakses tanggal 1 Maret 2015)

- Sampurno, R. Budi. 2012. Update On Snack Flexible Packaging, *Foodreview Indonesia Edisi Maret 2012*.  
[http://foodreview.co.id/preview.php?view2&id=56416#.VUZa\\_mqqko](http://foodreview.co.id/preview.php?view2&id=56416#.VUZa_mqqko) (Diakses tanggal 4 Mei 2015).
- Saragih, Y. P. dan Y. Haryadi. 2000. *Mete*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Schiers, John. 2000. *Compositional an Failure Analysis of Polymers: A Practical Approach*. West Sussex: John Wiley & Sons, Ltd.
- Soekarto, 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sucofindo. *Pengujian dan Analisa*.  
<http://www.sucofindo.co.id/pengujian-dan-analisa.html> (Diakses tanggal 8 Mei 2015).
- Sucofindo. *Tentang SUCOFINDO*. <http://www.sucofindo.co.id/tentang-sucofindo.html> (Diakses tanggal 8 Mei 2015).
- Sucofindo. *Usaha Pertanian dan Perikanan*.  
<http://www.sucofindo.co.id/usaha-pertanian-dan-perikanan.html> (Diakses tanggal 8 Mei 2015).
- Suprpti, M. Lies. 2004. *Jelly Jambu Mete*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, T. dan B, Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family
- Susanto, T. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Akademia.
- Susiwi, S. 2009. Cara Pengolahan Pangan yang Baik, *Handout Mata Kuliah: Regulasi Pangan*. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.  
[http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-29\).\\_GMP.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-29)._GMP.pdf) (Diakses tanggal 18 April 2015).
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.

The Merck Index. 1983, *Tenth Edition*, Published by Merck and Co Inc., Rahway NJ, USA.

Wursanto, 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta : ANDI.