

BAB VIII KESIMPULAN

1. Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik wafer *stick* layak secara teknis dengan alasan-alasan sebagai berikut:
 - a. Sumber daya manusia yang digunakan adalah orang-orang yang benar-benar ahli dan mempunyai pengalaman di bidangnya.
 - b. Pengujian mutu dengan *full inspection* dan *sampling* yang digunakan memungkinkan berlangsungnya pengawasan mutu yang dapat mewakili lot yang ada, sehingga mutu bahan, proses, dan produk dapat terus dipertahankan.
 - c. Prosedur pengujian yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan sehingga dapat memberikan hasil yang akurat.
 - d. Letak laboratorium pengawasan mutu dekat dengan ruang produksi, gudang bahan baku, dan gudang produk sehingga kegiatan pengawasan mutu dapat dilakukan dengan seefektif dan seefisien mungkin.
 - e. Peralatan, bahan-bahan kimia, dan utilitas yang digunakan terdapat dalam keadaan baik dan jumlah cukup.
2. Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik wafer *stick* layak secara ekonomis karena hanya memberikan beban sebesar Rp 3,74/pak wafer *stick* (0,52% dari harga jual pabrik).

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan. Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Anonimous. 2007. *Raw Material: Flour*. <http://www.conewafer.com/flour.php>. 10 November 2008.
- Anonimous. 2008. *Neraca Massa*. http://id.wikipedia.org/wiki/Neraca_massa. 23 Januari 2009.
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astuti, S. 2002. *Tinjauan Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan*. http://tumoutou.net/702_05123/sussi_astuti.htm. 13 Januari 2009.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia: Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2973-1992.pdf>. 7 Oktober 2008.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia: Bahan Tambahan Makanan (SNI 01-0222-1995)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-0222-1995.pdf>. 7 Oktober 2008.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia: Lesitin (SNI 01-4457-1998)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-4457-1998.pdf>. 10 Oktober 2008.
- Badan Standarisasi Nasional^a. 2002. *Standar Nasional Indonesia: Margarin (SNI 01-3541-2002)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3541-2002.pdf>. 7 Oktober 2008.
- Badan Standarisasi Nasional^b. 2002. *Standar Nasional Indonesia: Minyak Goreng (SNI 01-3741-2002)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3741-2002.pdf>. 7 Oktober 2008.

- Badan Standarisasi Nasional^a. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Air Minum dalam Kemasan*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3553-2006.pdf>. 7 Oktober 2008.
- Badan Standarisasi Nasional^b. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Gula Kristal-Bagian 2 (Rafinasi (Refined Sugar))*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3140.2-2006.pdf>. 7 Oktober 2008.
- Badan Standarisasi Nasional^c. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Susu Bubuk*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2970-2006.pdf>. 7 Oktober 2008.
- Badan Standarisasi Nasional^d. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2006)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3751-2006.pdf>. 7 Oktober 2008.
- Bardan, T. B. 2003. *Belajar Merancang Pabrik Kimia Bagian 2: Menghitung Kapasitas Produksi serta Memilih Sistem Proses dan Sistem Pemroses*. <http://www.chem-is-try.org/?sect=fokus&ext=13>. 23 Januari 2009.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI Press.
- Departemen Pertanian. 2006. *Standar Teknis Prosedur Operasional Pengolahan Bawang Merah*. http://agribisnis.deptan.go.id/ciracas/tfiles/file/ST%20BAWANG%20MERAH_A4_rev.doc. 11 Oktober 2008.
- Herschdoerfer, S. M. 1984. *Quality Control in The Food Industry Volume 1. 2nd Ed.* London: Academic Press, Inc. Ltd.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kramer, A. dan B. A. Twigg. 1974. *Quality Control for The Food Industry Volume 1: Fundamentals. 3rd Ed.* Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mitra, A. 1998. *Fundamentals of Quality Control and Improvement*. 2nd Ed. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control*. 5th Ed. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Muchtadi, T., Hariyadi, dan A. Basuki. 1998. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Nielsen, S. S. 1998. *Food Analysis*. 2nd Ed. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Perry, R. H. dan C. H. Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook* (3rd edition). New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1981. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 3rd Ed. Singapura: McGraw-Hill Book Company.
- Prakosa, M. 2003. *Pembakuan Sarana dan Prasarana Kerja Perkantoran Departemen Kehutanan (SK Menhut No. 91/Kpts-II/2003)*. http://www.dephut.go.id/INFORMASI/skep/skmenhut/91_03.htm. 10 Mei 2009.
- Pusat Standarisasi dan Akreditasi. 2003. *Penerapan Standar Coklat "Codex" Wajib untuk Mendongkrak Harga Coklat Domestik*. http://www.deptan.go.id/buletin/infomutu/juli_03.pdf. 10 Oktober 2008.
- Reksohadiprodjo, S. dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi. Edisi ke-4*. Yogyakarta: Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Rockland, L. B. dan L. R. Beuchat. 1987. *Water Activity: Theory and Applications to Food*. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Saparinto, C. dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Westport: The AVI Publishing, Inc.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sutomo, B. 2008. *Tepung Terigu: Lain Jenis Lain Gunanya*. <http://myhobbyblogs.com/food/2008/05/12/tepung-terigu-lain-jenis-lain-gunanya/>. 10 November 2008.
- Tampubolon, M. P. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume I: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Wikantyo, B. 1988. *Satuan Operasi dalam Proses Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Jakarta: Sinar Harapan.