

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. PTS merupakan salah satu perusahaan pengolahan gabin yang sudah cukup lama berdiri hingga saat ini dan mampu bersaing dengan produk biskuit lainnya di pasaran Indonesia.
2. PT. PTS berdiri pada tahun 1950 dan berlokasi di jalan raya kejapanan no 33 menempati lahan seluas 3.000  $m^2$  dengan luas bangunan 2.970  $m^2$ .
3. Tata letak ruang produksi di PT. PTS menggunakan tata letak layout produk.
4. Bentuk organisasi PT. PTS termasuk dalam organisasi garis dengan jumlah karyawan sebanyak 60 orang.
5. PT. PTS menggunakan tepung terigu, mentega, air, ammonium bikarbonat dan natrium bikarbonat sebagai bahan baku untuk membuat gabin, sedangkan bahan pembantu yang digunakan yaitu gula, garam, susu bubuk, margarin dan tepung tapioka.
6. Produksi gabin di PT. PTS menggunakan sistem *intermittent process*
7. PT. PTS menggunakan plastik OPP sebagai kemasan primer dan kardus karton sebagai kemasan sekunder.
8. Kapasitas produksi PT. PTS ialah sebesar 328,9 kg gabin/jam.
9. Perawatan mesin di PT. PTS dilakukan oleh teknisi
10. Proses sanitasi yang dilakukan di PT. PTS meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi bahan baku, sanitasi pekerja, sanitasi mesin dan peralatan, dan sanitasi ruang pekerja.
11. PT. PTS melakukan pengawasan mutu mulai dari bahan baku, proses produksi, dan sampai proses penggudangan.

**13.2. Saran**

1. Perusahaan PT. PTS perlu memperhatikan pengawasan mutu terhadap bahan pembantu.
2. Gudang penyimpanan barang jadi perlu diperluas volume ruangnya agar muat untuk menyimpan stok barang
3. Perusahaan PT. PTS kedepannya lebih berkembang lagi produksi biskuitnya dan sudah memiliki sertifikat BPOM.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apple, J.M. 1969. *Plant Layout and Material Handling*, The Ronald Press Company : New York.
- Assauri, S. 1995. *Manajemen Produksi*. Jakarta: FEUI.
- Ahyari, A. 2000. *Manajemen Produksi*. Edisi ke-4. Yogyakarta: BPFE.
- Alpha Packaging. 2015. *Plastics Comparison Chart* Diperoleh dari:<http://www.alphap.com/bottle-basics/plastics-comparison-chart.php> (diakses 24 Oktober 2016).
- Baily, Peter dan Farmer, David. 1990. *Purchasing Principles and Management Sixth Edition*. Pitman Publishing, London P84-86, 91, 135.
- Bergenstahl, Bjorn.1997. *Physicochemical Aspects of an Emulsifier Functionality*,(dalam*Food Emulsifiers and Their Applications*, Hasenhuettl dan Hartel, Richard W.,Eds), International Thomson Publishing.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 01-3751-2009 Tentang Tepung Terigu*. Jakarta: BSN.
- Codex Alimentarius Commision [CAC]. 1995. *Edible Cassava Flour (CODEX STAN 176-1989 (Rev.1-1995))*. Codex Alimentarius Commision, USA.
- Cauvain, Stanley P. 2003. *Bread Making: Improving Quality*. CRC Press, h426 (Diperoleh dari: <https://books.google.co.id/books?id=X6NZOUEKVKIC> (diakses pada 23 Oktober 2016).
- Cavain, Stanley P.dan Linda S.Young. 2006. *Baked Products: Science, Technology and Practice*. Blackwell Publishing Ltd.p84, 159
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhrata Karya Aksara.

- Dexter, James E. Grain. 2008. *Paste Products : Pasta and Asian Noodles*, (dalam *Food Processing: Principles and Applications*, Hui, Y. H. dan Smith, J. Scott, **Eds**), John Wiley & Sons. (Diperoleh dari [:https://books.google.co.id/books?id=gJ6jA7LG-bsC](https://books.google.co.id/books?id=gJ6jA7LG-bsC) diakses 8 November 2015).
- Fardiaz, S. dan I. Jenie. 1984. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookies and Cracker Production*. New York: Chapman and Hall.
- Figoni, P. 2008. *Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Grace, M.R. 1977. *Cassava Processing*. Roma: Food and Agriculture Organization of United Nations.
- Herschdoerfer. 1986. *Quality Control in The Food Industry 2nd edition*. London: Academic Press.
- Hugos, Michael. 2006. *Essentials of Supply Chain Management 2nd Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, Kanada P3, 5, 12, 18, 35, 41, 44
- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi*. Edisi ketiga. Jakarta: Grasindo.
- Hasibuan. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hariyadi, R., dan R. Dewanti. 2011. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kent, N. L. 1986. *Quality Control in The Food Industry 2nd edition Volume 3*. London: Academic Piers, Inc.
- Ketaren, S. 1986. *Teknologi Pengolahan Lemak dan Minyak*. Jakarta: UI Press.

- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Kotler, Philip. 2001. *Manajemen Pemasaran di Indonesia : Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian*. Salemba Empat: Jakarta.
- Kadir, A. 2006. Transportasi: Peran dan dampaknya dalam pertumbuhan ekonomi nasional, *Jurnal Perencanaan dan Pengembangan Wilayah Wahana Hijau*, Vol. 1, No. 3.
- Kho, Budi. 2016. Pengertian Total Productive Maintenance (TPM). Diperoleh dari: <http://ilmumanajemenindustri.com/pengertian-total-productive-maintenance-tpm/> (diakses pada 15 October 2016).
- Lai, H. M dan Lin, T. C.. 2008. *Bakery Products : Science and Technology*, (dalam Hui, Y. H. (Ed), *Bakery Products : Science and Technology*), John Wiley & Sons, 28 Feb 2008. Diperoleh dari :<https://books.google.co.id/books?id=GYauJOMebo4C> (diakses 15 November 2015).
- Matz, S. A. 1972. *Cookies and Crackers Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Marriott, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4th ed*. Gaithersburg, Maryland: AN Aspen Publication.
- Manley, Duncan JR. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker and Cookie: Recipes For The Food Industry*. Boca Raton: FL: CRC Press
- Munawar, Ahmad. 2005. *Dasar-dasar Teknik Transportasi*. Yogyakarta: Beta Offset.

- Malone, Leo J. dan Dolter, Theodore. 2010. *Basic Concepts of Chemistry 8<sup>th</sup> edition*. John Wiley & Sons, Inc. Diperoleh dari: <https://books.google.co.id/books?id=S8igy1ErpzsC&pg=RA1-PA148&dq=> (Diakses 12 Oktober 2015).
- Mareta, Dea Tio dan Shofia Nur Awami .2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. MEDIAGRO, VOL. 7. NO 1, 2011: HAL 26 – 40. Diperoleh dari :[publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/download/530/652](http://publikasiilmiah.unwahas.ac.id/index.php/Mediagro/article/download/530/652).
- Manley, Duncan. 2011. *Classification of Biscuits*, dalam *Manley's technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Manley, Duncan dan Clark H. 2011. *Biscuit Packaging and Storage* dalam *Manley's technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, p56.
- Nurrahman, A. 2012. *Industrial Engineering*. Diperoleh dari: <https://nurrahmanarif.wordpress.com/2012/10/29/riset-pemasaran/> (30 desember 2016).
- Poerwadarminta, W.J.S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pomeranz, Y.1988. *Wheat Chemistry and Technology*. USA: The American Association of Cereal Chemistry, Inc.
- Purnawijayanti, H., A. 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Rahman, M.A. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. IPB, Bogor.
- Robertson, G. L. 2011. *Packaging Materials for Biscuits and Their Influence on Shelf Life*, dalam *Manley's technology of Biscuits*,

- Crackers and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, h249, 251
- Sultan, W.J. 1981. *Practical baking 2<sup>nd</sup> ed., revised*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sukanto, Resohadiprojo, dan H. Handoko. 1993. *Organisasi Instansi, Teori, Struktur dan Perilaku*. Yogyakarta: BPFPE.
- Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu: Surabaya.
- Stanton, William J. 2001. *Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- Swastha, Basu dan Irawan. 2005, *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit manufacture*. London: Applied Science Publishing, Ltd.
- Wignjosoebroto, S. 1996. *Tata Letak Pabrik dan Pindahan Bahan*. Edisi Ketiga. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia pustaka utama.
- Wibowo, Singgih. 2008. *Pedoman Mengelola Perusahaan Kecil*. Jakarta: Penebar Swadaya, h28. Diperoleh dari: <https://books.google.co.id/books?id=6dTURhUGaHMC> (diakses pada 15 Oktober 2016).
- Wibowo, W.A. 2015. *Penerapan Sanitasi Industri Pengolahan Susu CV. Cita Nasional Salatiga, Laporan Kerja Praktek*, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Yamit, Z. (2006). *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Edisi Pertama, Cetakan Keempat. Yogyakarta: Ekonisia.

Yoneya, T dan W. K. Nip. *Cracker Manufacture*. 2006, dalam Y. H, Hui (Ed), *Bakery Products Science and Technology*. Blackwell Publishing Ltd.