BAB XIII
KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. UD. Gunung Sakti memproduksi selai poles dan selai isi.
2. Struktur organisasi UD. Gunung Sakti berbentuk lini atau garis.
3. Tipe tata letak pabrik yang digunakan UD. Gunung Sakti adalah tipe *product lay-out*
4. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan oleh UD. Gunung Sakti dalam pembuatan selai adalah buah pepaya, Na-CMC, gula, glukosa, air, bahan pengawet, asam sitrat, bahan pewarna, dan bahan *flavouring*.
5. Sistem produksi di UD. Gunung Sakti menggunakan sistem *batch*, dengan tahapan prosesnya meliputi sortasi, pencucian, pemarutan, penimbangan, pemasakan, pengisian, pendinginan, dan pengemasan.
6. Sanitasi yang diterapkan pada UD. Gunung Sakti meliputi sanitasi gedung, sanitasi mesin dan peralatan, serta sanitasi pekerja.
7. Pengolahan limbah di UD. Gunung Sakti meliputi pengolahan limbah padat dan cair.
8. Pengendalian mutu produk yang dilakukan meliputi pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir.

13.2. Saran

UD. Gunung Sakti perlu meningkatkan sanitasi, baik sanitasi bangunan, peralatan, maupun sanitasi pekerja. Proses pengawasan mutu terutama terhadap bahan baku dan produk jadi perlu ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

Almatsir,S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.

Andarwulan, N. dan P. Hariyadi. 2004. *Perubahan mutu (fisik, kimia, mikrobiologi) produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan produk pangan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Andri. 2006. *Manfaat Pepaya*. Available At : http://blog.andrisetiawan.com/2006/07/15/manfaat-pepaya/

Arpah. 2001. Penentuan *Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.

Awanisti. 2007. *Ragam Kemasan*. http://awanisti.multiply.com/journal. (5 September 2012).

Belitz, H. D. W. dan W. Grooch. 1986. *Food Chemistry*. New York: Springer Verlaag Berlin Herderberg.

Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging*. USA:Marcell Dekker, Inc.

Bowo, A. 2008. *Bentuk Organisasi Bisnis.* Jakarta: Pusat Pengembangan Bahan Ajar Universitas Mercu Buana Jakarta.

Church, I.J. and A.L. Pearsons. 1994. Modified atmosphere packaging technology: review. *J. Sci. Food Agric*. 67: 143−152.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan.* Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. 2009. *Konsep Pedoman Sanitasi dan Hygiene Argoindustri Perdesaan*. Ditjen Pengolahan dan Pemasaran. Hasil Pertanian, Departemen Pertanan.

Ekyasmi,R., Netty S.I., Vira Y. 2010. *Penambahan Bunga Rosella Dalam Seduhan Pada Pembuatan Selai Lembaran Dari Buah Salak (Salacca Edulis Relnw).* Fakultas Teknologi pertanian Universitas Andalas.

Emerton, Victoria. 2008. *Food Colours*. UK : Blackwell Publishing.

Fachruddin L.2008. *Membuat Aneka Selai.* Yogyakarta: Kanisius. hal 13-35.

Food and Drug Administration.1995. *Sanitation, Sanitary Regulation and Voluntary Programs.*Di dalam G. Mariot, Norman (ed). *Principels of Food Sanitation, Hal. 7. 3rd Edition.* New York: Chapman and Hall.

Fennema, R. 1974. *Principle of Food Sciene Part 1, Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.

Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry 3rd Edition.* New York: Marcel Dekker.

Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemichal, biological, physical, and nutritional aspects. G. Chlaralambous (Ed.).* London: Elsevier Publ.

Frazier, W. C. and D.Wessthoff. 1979. *Food Microbiology 3rd Edition*. New York: Mc-Graw Hill Book Company.

Furia, T. E. 1968. *Handbook of Food Additives*. Ohio: The Chemical Rubber Co.

Furia, A. Z. 1972. *Handbook of Food Additive*. New York: Chemichal Inc. Publisher.

Hariyadi, P. 2004. *Prinsip-prinsip pendugaan masa kedaluwarsa dengan metode Accelerated Shelf Life Test*. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan.* Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

Indrasti, N.S. 2003. *Pedoman Pengolahan Kacang Tanah.* http://agribisnis.web.id (15 Februari 2010).

Institute of Food Science and Technology. 1974. Shelf life of food. *J. Food Sci. 39: 861−865.*

Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: UGM Press.

Kasmidjo, R. B. 1999. *Sanitasi, Penanganan Limbah dan Lingkungan*: Konsep Penanganan Limbah. Jurusan TPHP FTP UGM. Yogyakarta.

Kim, L.H. 1996. *Cereal Technology*. Japan: Remhold Publishing.

Koswara, S. 2004. *Evaluasi sensori dalam pendugaan umur simpan produk pangan*. Bogor: Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Muchtadi, D. 1995. *Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan: Petunjuk Laboratorium*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

Pirous, AD. 2007. *Desain Grafis pada Kemasan.* http://desaingrafisindonesia.wordpress.com/2007/06/25/desain-grafis-pada-kemasan/. (5 September 2012).

Potter, N. N. 1986. *Food Science 4th Edition*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.

Prabhakar, J.V. and B.L. Amia. 1978. Influence of water activity on the information on monocarbonyl compounds in oxidizing walnut oil. *J. Food Sci. 43: 1.839−1.843.*

Shah, B. 2002. *Industry Report For Nirmal Tubes And Containers.* http://www.scribd.com/doc/43954115/Corrugated-Packaging-Industry-Report (5 September 2012).

Sofos, J. N. dan F. F. Busta. 1993. *Sorbic Acid and Sorbates*. Di dalam Davidson dan Branen (ed.). 1993. *Antimicrobials in Foods*. New York: Marcel Dekker, Inc.

Suprapti, N.L. 2005. *Aneka Olahan Mengkudu Berkhasiat.* Yogyakarta: Kanisius.

Suprapti, L. 2004. *Teknologi Pengolahan Selai dan Jam Jambu Mete.* Yogyakarta: Kanisius.

Susanto, T. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Akademia.

Susanto, T. Dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian.* Surabaya: Bina Ilmu.

Susanto, T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.

Syarief, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar-Universitas, Institut Pertanian Bogor.

Tawiyah, Kemal. 2001. *Selai Pepaya.* Padang: Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Industri Sumatra Barat.

Weiss, T.J. 1983. *Food Oil and Their Uses.* Connecticut: The AVI Publ.

WHO. 2007. *Penyakit Bawaan Makanan*: *Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC.

Wignjosoebroto, S. 1993. *Pengantar Teknik Industri Jilid 1*. Jakarta: PT. Guna Widya

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. dan Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor: M-Brio Press.

Wijanto, S. E. 2009. *Limbah B3 dan Kesehatan.* Surabaya: Dinas Kesehatan Jawa Timur.

Yuliarsih dan Retno Widyati. 2002. *Higiene dan Saniatasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.