

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PT. Sepanjang Pangan Jaya memiliki bentuk perusahaan Perseroan Terbatas (PT) Tertutup. Jumlah karyawan 358 orang (karyawan tetap 106 orang dan karyawan tidak tetap 252 orang) untuk unit wafer *stick*. Kapasitas produksi wafer *stick* PT. Sepanjang Pangan Jaya sebesar 300 kg/hari dengan waktu operasi 24 jam yang dibagi menjadi 3 *shift*. PT. Sepanjang Pangan Jaya menggunakan kombinasi antara tipe *Process Layout* dan tipe *Product Layout* sehingga proses produksi dapat berjalan dengan efektif. Proses produksi dari PT. Sepanjang Pangan Jaya menggunakan sistem semi *continuous*. Wilayah pemasaran PT. Sepanjang Pangan Jaya meliputi seluruh daerah di Indonesia terutama di wilayah Sumatera dan Jawa.

13.2. Saran

Penggunaan kemasan toples plastik diganti dengan kemasan kaleng agar dapat mempertahankan mutu wafer *stick* dengan waktu simpan lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A.1986. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi edisi 4*.Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta
- Almond, N. 1989. *Biscuit, Cookies and Crackers Volume 2, The Biscuit Making Process*. London : Elsevier Applied Science
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BeMiller, J and R. Whistler (Ed). 2009. *Starch: Chemistry and Technology 3rd edition*. USA: Academic Press
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Cauvain S. and Linda Young. 2001. *Baking Problems Solved*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Cauvain S. and Linda Young. 2006. *Baked Products Science, Technology and Practice*. UK: Blackwell Publishing Ltd.
- Charley, H. 1982. *Food Science. 2nd Edition*. Toronto, Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Cui, S.W. 2005. *Food Carbohydrates Chemistry, Physical Properties, and Applications*. London: CRC Press, Boca Raton.
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : Penerbit ITB.
- Direktorat Pembinaan Kursus dan Kelembagaan.2010. *Legalitas Bentuk Perusahaan*.
- Elliason, A. C. 2003. *Utilization of Thermal Properties for Understanding Baking and Staling Processes*. Sweden: Marcel Dekker, Inc.
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Gitosudarmo, I. 1984. *Prinsip Dasar Manajemen*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Foods Vol.1*. CSR Press. Boca Roton, Florida.
- Inglett, G. E. 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Kartika, B. 1990. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kitts, D. 2012. *Wheat Protein*. <http://www.landfood.ubc.ca/courses/fnh/301/protein/protq4.htm> (28 Juni 2012)
- Labuza, T., K. Roe., C. Payne., F. Panda., T. J. Labuza., P.S. Labuza and L. Krusch. 2004. *Storage Stability of Dry Food Systems: Influence of State Changes During Drying and Storage*. Proceedings of the 14th International Drying Symposium, Sao Paulo, 22-25 August, 48-68.
- Madura, J.2001. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Makfoeld. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Manley, D. 1998. *Biscuit, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals: Biscuit Doughs*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies, 3rd ed*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited
- Manley, D. 2001. *Biscuit, Cracker and Cookie Recipes for The Food Industry*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Maste, M. L., D. Champion., G. Roudaut., G. Blond and D. Simatos. 2002. Glass Transition and Food Technology: A Critical Appraisal. *J. Food Sci.* 67(7): 2444-2458

- Matz, S. A dan Matz, T. D. 1978. *Cookie and Crackers Technology 2nd edition*. Wesport: AVI Publishing. Co. Inc
- Meyer, L.H. 1973. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation, New York.
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas-IPB.
- Pangera, A dan Dony, A. 2005. *Sistem Operasi*. Yogyakarta: Andi Offset
- Parker, Rick. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar, Thomson Learning Inc. New York.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus.1980. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers Third Edition*. New York: McGraw-Hill
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. New York: Academic Press, Inc
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Reddy, C.N.M. 2002. *Industrial Engineering and Management*. New Delhi: New Age International Limited Publisher.
- Ross, Y. H. and Jouppila, K. 2003. *Plasticization Effect of Water on Carbohydrates in Relation to Crystallization*. Ireland: Marcel Dekker, Inc.
- Singh, R.P and Deniss R.H. 1984. *Introduction to Food Engineering*. Orlando: Academic Press.
- Singh, N., Singh, J., Kaur, L., Sodhi, N. S., & Gill, B. S. 2003. Morphological, Thermal and Rheological Properties of Starches from Different Botanical Sources—a review. *J. Food Chemistry*, 81, 219–231.

- Smith, P.G. 2011. *Introduction to Food Process Engineering Second Edition*. New York: Springer.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Surjani, D. 2010. *Bluder: Roti Lezat Legendaris*. Jakarta: Demedia.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Susilo, J. 2008. *Penerapan HACCP Pada Produksi Makanan*. <http://www.lily.staff.ugm.ac.id/dl/index.php?file=HACCP.ppt>. (24 Januari 2012).
- Sutarminingsih, Lilies. 2004. *Peluang Usaha Nata de Coco*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Swinkels, J. J. M. 1985. *Source of Starch, Its Chemistry and Physics*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Troller, John A. 1993. *Food Industry and Trade; Food service; Sanitation*. San Diego: Academic Press.
- United Soybean Board. 2012. *Soy Lecithin Fact Sheet*. www.talksoy.com (24 Januari 2012)
- Utami AR. 2008. *Kajian Indeks Glikemik dan Kapasitas In Vitro Pengikatan Kolesterol dari Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus Bl.) dan Umbi Garut (Maranta arundinacea L.)*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Vail, G.E., Philips, J.A., Rust, L.O., Griswold, R.M., dan Justin, M. 1978. *Foods 7th edition*. Boston: Houghton Mifflin Company

- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Warman, J. 2004. *Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Whistler, R.L., Miller, J.N.B. dan Paschall, E.F. 1984. *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press Inc. Toronto.
- Whistler, R. L and J. N Be Miller. 1994. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. USA: Eagen Press
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Gizi dan Pangan*. Gramedia Karya Aksara, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: P.T. Gramedia Utama.
- Winarno, F,G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuyun, A dan Delli, G. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: Agromedia Pustaka