

## **BAB XII**

### **KESIMPULAN**

1. Malkist Salut Coklat merupakan salah satu produk unggulan PT. GarudaFood Putra Putri Jaya.
2. PT. GarudaFood Putra Putri Jaya Divisi Biskuit berada di Ds. Krikilan Km 28 Driyorejo, Gresik, Jawa Timur.
3. Bentuk perusahaan PT. GarudaFood Putra Putri Jaya adalah Perseroan Terbatas (PT) dan berstruktur *line organization* dengan karyawan sebanyak 1.682 orang.
4. Bahan baku Malkist Salut Coklat adalah tepung terigu, lemak nabati, gula, air, ragi, soda kue dan garam serta urutan proses pembuatan adalah *mixing* bahan sponge, fermentasi I, penambahan bahan *dough*, *mixing*, fermentasi II, pencetakan, penambahan gula pasir, pemanggangan, penyalutan, pendinginan, pengemasan, x-ray, penyimpanan dan distribusi.
5. Ukuran kemasan Malkist Salut Coklat adalah *single pack* dan *family pack*.
6. Mesin yang digunakan dalam proses pembuatan Malkist Salut Coklat adalah *mixer*, *conveyor*, *enrober*, mesin packaging dan mesin karton *seller*.
7. Sistem sanitasi PT. GarudaFood Putra Putri Jaya sudah diterapkan dengan baik.
8. Pengawasan mutu PT. GarudaFood Putra Putri Jaya sudah diterapkan dengan baik.

9. Sumber daya yang digunakan oleh PT. GarudaFood Putra Putri Jaya adalah sumber daya listrik, sumber daya manusia, sumber daya air dan sumber daya gas.
10. Limbah cair yang dihasilkan diberi perlakuan terlebih dahulu sebelum dibuang ke sungai dan limbah padat berupa *crack* dijual sebagai pakan ternak dan dijadikan sebagai formula pakan.
11. Manajemen produksi penting untuk diterapkan dalam industri pengolahan pangan agar tingkat produksi sesuai dengan target produksi.
12. Penerapan sistem HACCP dalam industri pengolahan pangan berfungsi untuk meningkatkan mutu produk, baik dari segi keamanan pangan maupun karakteristik fisik produk.
13. Sistem pengendalian bahan baku di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya menggunakan sistem FEFO dan FEFO dengan *lead time* tiga bulan untuk bahan baku *import* dan satu bulan untuk bahan baku lokal, sedangkan *safety stock* satu bulan untuk bahan baku *import* dan dua minggu untuk bahan baku lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. *Teknologi Pengolahan Beras*. Jakarta: UI Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. *Sistem Manajemen Keamanan Pangan: SNI 2005*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Syarat Biskuit: SNI 1992*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Syarat Mutu Air Minum: SNI 2006*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Baroto, T. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- B POM. 2006. *Surat Keputusan KA.Badan POM RI tentang Pangan*. [www2.pom.go.id/public/hukum\\_perundangan/pdf/combine\\_03032011](http://www2.pom.go.id/public/hukum_perundangan/pdf/combine_03032011) (16 Juli 2016)
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. *Komposisi Kimia Tepung Terigu Protein Tinggi*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. *Karakteristik Margarin*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- eBookPangan.com. 2006. *Panduan Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) bagi Industri Pangan*.
- Griffin, R.W. 2008. *Management 10<sup>th</sup> Edition*. USA: South-Western Cengage Learning.
- Grima, L. and Berkes, F. 1989. *Natural Resources: Access, Rights to Use*. Eropa: European Environmental Agency.
- Ishak. 1995. *Biokimia Pangan I*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Manley, D. 1983. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. England: Ellies Horwood Limited.

- Manley, D. 1998. *Manual 2 Biscuit Doughs*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Marsye. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. USA: The Avi Publishing Company, INC.
- Munandar, A.I. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta: Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta.
- Rees, J. 1990. *Natural Resources: Allocation, Economics and Policy*. London: Routledge.
- Restyawati D. T. 2011. *Biscuit Crackers dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi, Tugas Akhir Praktek Produksi, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian USM, Surakarta. [http://eprints.ums.ac.id/28730/15/2\\_NASKAH\\_PUBLIKASI.pdf](http://eprints.ums.ac.id/28730/15/2_NASKAH_PUBLIKASI.pdf) (8 Januari 2016).*
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Suhartanti, R. E. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Minuman Bandrek pada CV. Cihanjuang Inti Teknik.
- Sutarto, W. 1982. *Organisasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1991. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- Thareer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Whitely, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture Fundamental of in-live Production*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.