

BAB XIV KESIMPULAN DAN SARAN

14.1. Kesimpulan

1. PT. UBM merupakan salah satu industri pengolahan biskuit yang sudah lama berdiri dan sampai saat ini PT. UBM mampu bersaing dengan berbagai macam produk pesaing di Indonesia.
2. Tata letak ruang pabrik di PT. UBM diatur berdasarkan *product layout*.
3. Bentuk organisasi PT. UBM adalah organisasi garis dan staf.
4. PT. UBM menggunakan tepung terigu, susu *full cream*, *yeast*, garam, sodium bikarbonat, sho, lemak nabati, enzim protease, gula, minyak goreng, gula spesial, dan tapioka sebagai bahan pembuatan biskuit *Square Puff*.
5. PT. UBM memproduksi biskuit *Square Puff* secara kontinyu dengan dua lini produksi.
6. Kemasan yang digunakan oleh PT. UBM untuk mengemas biskuit *Square Puff* adalah kemasan primer (PP 0,03 mm), kemasan sekunder (PP 0,04 mm dan OPP 0,02 mm) dan kemasan tersier (karton dua lapis).
7. Sumber daya yang digunakan oleh PT. UBM adalah sumber tenaga manusia, listrik, solar, dan LNG.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. UBM meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi produk jadi, sanitasi ruang pengolahan, sanitasi pekerja, sanitasi mesin dan peralatan, serta sanitasi air

9. PT. UBM melakukan pengolahan limbah industri terhadap limbah padat dan terutama pada limbah cair.
10. PT. UBM melakukan pengawasan mutu biskuit mulai dari bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, sampai produk akhir biskuit yang dihasilkan.
11. Strategi pemasaran yang digunakan oleh PT. UBM adalah *differentiated marketing* dan *marketing mix*.

14.2. Saran

1. Perlu adanya peningkatan kesadaran dari para pekerja terhadap sanitasi pekerja.
2. Perlu dipertimbangkan lagi mengenai penumpukan karton yang diletakkan di luar gudang penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd ed. USA: John Wiley and Sons.
- Chirife J, Iglesias HA. 1978. Equation for fitting water sorpsi isotherm of food part II. *J. Food Tech*. 13: 319-327.
- Christian, J.H.B., J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C. Baird-Parker, F.L. Brian, D.S. Clark, J.C. Olson Jr., and T.A. Roberts. 1980. *Microbial Ecology of Foods*. New York: Academic Press.
- Corlett, D.A. 1988. *HACCP User's Manual*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Desroiser, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. Jakarta: UI-Press.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1994. Tepung Tapioka (SNI 01- 3451- 1994). Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2001. Cara Uji Gula (SNI 01- 3140- 2001). Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Dewan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu (SNI 3751: 2009). Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Direktor Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.

- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Fitria, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Skripsi Fateta IPB, Bogor*.
- Floros, J.D.V. and V. Gnanasekharan.1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods. Chemical, Biological, Physical And Nutritional Aspects, (G. Charalambous,ed.)*. London: Elsevier Publ.
- Griffin, R.W. dan J. E. Ronald. 2007. *Bisnis Edisi Kedelapan*. Indonesia: Gelora Aksara Pratama.
- Hariyadi, P. 2006. *Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa Produk Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian-IPB.
- Hasibuan, M. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Gunung Agung.
- Hui, A.Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York: John Wiley and Sons Company Inc.
- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Jenie, B.S.L. dan W.P Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kamariyani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kent, N. L. 1975. *Technology of Cereal with Special Reference to Wheat.2nd edition*. Sidney: Pergamon Press.

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit UI Press.
- Kotler, P dan, G. Armstrong. 1997. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kramer, AA. and B.A. Twigg. 1970. *Quality Control For The Food Industry*. Connecticut: The AVI Pub.Co.
- Kusnandar, F. 2006. *Desain Percobaan Dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis)*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian-IPB.
- Labuza, T. P. 1982. *Open Shelf-Life Dating of Foods*. Westport, Connecticut : Food Science and Nutrition Press Inc.
- Laksmi, H. S. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Jakarta : Kanisius.
- Latifah, I. 2010. Pendugaan Umur Simpan Keripik Wortel dalam Kemasan Polipropilen. *Skripsi Fateta IPB, Bogor*.
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Nabati*. Yogyakarta: Penerbit Agritech.
- Manley, D. 1998. *Biscuit, Craker and Cookie Recipes for The Food Industry*. New York: CRC Press.
- Matz, S.A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The Avi Publishing Co.
- Matz, S.A. and T.D. Matz. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westfort: Avi Publisher.
- Mc Carty dan W.D. Perreault., 1995. *Intisari Pemasaran sebuah Ancangan Manajerial Global*. Jakarta: Pustaka Utama.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3rd Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.

- Paperus. 2009. *Pengertian Organisasi dan Metode*. <http://paperusadvance.blogspot.com/2009/10/arti-organisasi-metode-dan-struktur.html>. (3 Maret 2013).
- Pomeranz dan Shellenbergen. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press 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.
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Putra,MRP. 2010. Pendugaan Umur Simpan Keripik Wortel (*Daucus carota.L*) dalam kemasan Aluminium Foil dengan Metode Akselerasi. *Skripsi Fateta IPB, Bogor*.
- Rahayu, W. P. 2003. *Klasifikasi Bahan Pangan dan Resiko Keamanannya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Robertson, L. G. 2010. *Food Packaging ang Shelf Life*. USA: CRC Press.
- Robinson. 2008. *Perseroan Terbatas*. <http://id.shvoong.com/law-and-politics/law/1830677-perseroan-terbatas/>
- Saladin. 1996. *Unsur-unsur Inti Pemasaran*. Bandung : Mandar Maju.
- Sarwoto, 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Managemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Shafer, M. A. dan M. E. Zabik. 1978. Dietary Sources for Baked Products. *Journal of Food Science* 43: 68.
- Stauferr, J.E. 1988. *Quality Assurance of Food Ingredients, Processing and Distribution*. USA: Food & Nutrition Press, Inc.
- Sultan, J. 1969. *Practical Baking*. 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing, Co, Inc.

- Susanto, T dan B. Saneto. 1995. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Susanto, T. dan Yunianta. 1987. *Teknologi Bahan Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Swastha, B dan Irawan. 1990. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Swastha, B. 1998. *Pengantar Bisnis Modern, Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Syarief, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU, IPB.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Winardi. 1993. *Manajemen Pemasaran*. Bandung : CV. Sinar Baru.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.