

BAB XII

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

1. Produk yang diproduksi PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk adalah roti tawar dan roti manis.
2. Proses produksi dilakukan dengan menggunakan sistem *continue* dengan metode *Sponge and dough*.
3. Pendistribusian produk PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. Pasuruan dilakukan di daerah sekitar Jawa Timur dan Pulau Lombok.
4. Sanitasi di PT. NIPPON INDOSARI Tbk. sangat terjaga kebersihannya.
5. Pengendalian mutu di PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. memiliki standart yang telah ditentukan oleh perusahaan hingga diperoleh produk yang seragam.

1.2. Saran

PT. NIPPON INDOSARI CORPINDO Tbk. perlu mempertimbangkan untuk melakukan variasi produk, baik roti tawar dan roti manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesoemah, R.S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern*. Bandung: Tarsito.
- Ardha, Berliani. 2007. *Komunikasi Pemasaran Menyongsong Abad xxi, Komunikasi Pemasaran Business to Business*. Jakarta: Kencana.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia (FE-UI).
- Assauri, Sofjan (1980). *Managemen Produksi*. LP FE-UI, Jakarta.
- Auinger-Pfund. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Jakarta. Departemen Pendidikan Nasional Dikmenjur.
- Aurand, L. W., A. E. Woods, dan M. R. Wells. 1987. *Food Composition and Analysis. Van Nostrand Reinhold*. New York: Pub. Van Nostrand Reinhold Co.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Willey and Sons.
- Cornel, Naiboku. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: Akademika Pressindo CV.
- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo*. Jakarta: UI-Press.
- Direktorat Jenderal tanaman Pangan. 1989. *Cara Budidaya Palawija*. Jakarta: Direktorat Jenderal tanaman Pangan.
- Ecara Membuat. 2013. <http://ecaramembuat.blogspot.com/2013/04/cara-membuat-roti-coklat-isi-kacang.html?m=1> (1 Juli 2013)
- Gisslen, W. 1994. *Professional Baking*. New York: John Wiley and Sons.
- Hilmansyah, 2008. *Meminimalkan Bahaya Z-zat Aditif Pada Makanan*. Jakarta: Kompas Gramedia.

- Hui, Y. H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products. 5th Edition. Volume 5.* New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Jennie, Betty Sri Laksmmi, 1998. *Sanitasi dalam Industri Pangan.* Bogor: IPB Press.
- Kartika, B. 1984. *Sanitasi dalam Industri Pangan.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kramlich WE. 1971. Sausage Product. In: Price JF dan Schweigert BS (Eds.). *The Science of Meat and Meat Product.* 2nd ed. San Fransisco: Freeman WH an Co.
- Kusuma, H, 2002. *Manajemen Produksi Perencanaan dan Pengendalian Produksi.* Yogyakarta: PT Andi.
- Matz, S. A. 1992. *Snack FoodTechnology. 3rd ed.* New York: The AVI Publ.Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Nasution A. 2006. *Makanan Bergizi Kelompok Usia Lanjut.* IPB Press. Bogor.
- Nusawanti. T.A. 2009. Analisis Strategi Pengembangan USall' Roti Pada Bagas Bakery, Kabupaten Kendal. *Skripsi* Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis Fakultas Ekonomi Manajemen. Institut Pertanian, Bogor.
- Peter, M. S., dan Timmerhaus, K. D. 2001. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th edition.* Singapore : Mc Graw-Hill Company, Inc.
- Priyanto, Gatot. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan.* Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Samuel A. Matz, 1972, *Bakery Techology and Engineering*, pp.410-437. , New York: The Avi Publishing Company, Inc.

- Subarna. 1992. *Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi Pangan bagi Food Inspector*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu*. Surabaya.
- Swastha, Basu DH, Ibnu Sukotjo W. 1997. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Tampubolon, Manahan P. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: PT. Ghalia Indonesia.
- Toko mesin. 2013. http://www.tokomesin.com/Mesin_Penyangrai_Alat_Penyangrai_Kopi_Penyangrai_Kacang.html. (19 Juli 2013)
- Tranggono, dkk. 1990. *Bahan Tambahan Makanan*. Jogjakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- U.S. Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta : Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah dan Departemen Pendidikan Nasional
- Wignjosoebroto, Sritomo, 2009, *Tata Letak Pabrik dan Pindahkanan Bahan*, Surabaya: Penerbit Guna Widya
- Yamit, Zulian. 1996. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Ekonisia Fakultas Ekonomi UII.