

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. UD. Gunung Sakti memproduksi 2 (dua) macam selai, yaitu selai isi dan selai oles, dengan memasarkan 3 (tiga) merk berdasarkan tingkatan kualitas, yaitu Selai Champion, Selai Tip-Top, dan Selai Virgo.
2. Tata letak pabrik UD. Gunung Sakti berdasarkan fungsi dan macam proses (*process lay-out*).
3. Struktur organisasi UD. Gunung Sakti divisi selai melakukan pendekatan tradisional.
4. Bahan baku yang digunakan UD. Gunung Sakti adalah buah pepaya muda, gula, asam sitrat, dan air, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah Na-CMC, glukosa, *modified starch*, pewarna, *flavoring agent*, *potassium sorbate*, *sodium citrate*, NaCl, dan Acesulfam.
5. Sistem produksi selai UD. Gunung Sakti menggunakan sistem *batch production* sesuai dengan permintaan konsumen.
6. Urutan proses pengolahan selai UD. Gunung Sakti adalah preparasi bahan baku dan pembantu, pencampuran dan pemanasan, pengemasan, pendinginan, dan penyimpanan.
7. Bahan pengemas yang digunakan UD. Gunung Sakti adalah plastik polipropilen dalam kardus dan timba dengan netto 10 kg.
8. Sanitasi pada gedung, ruang produksi, bahan baku dan bahan tambahan, mesin dan peralatan, serta pekerja di UD. Gunung Sakti terlihat kurang optimal.

9. Pengawasan mutu yang dilakukan meliputi pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, serta produk akhir.
10. Limbah yang dihasilkan dari pengolahan selai UD. Gunung Sakti berupa limbah padat dan limbah cair yang tidak berbahaya bagi lingkungan.

13.2. Saran

1. UD. Gunung Sakti perlu memperbaiki pengendalian mutu bahan baku, proses pengolahan, proses pengemasan, dan produk akhir.
2. UD. Gunung Sakti perlu meningkatkan sanitasi pada ruang produksi, bahan baku dan bahan pembantu, mesin dan peralatan, serta pekerja.
3. UD. Gunung Sakti perlu memperbaiki cara penanganan bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan dalam proses pengolahan selai.

DAFTAR PUSTAKA

- Agrowindo. 2009. *Bahan Dodol diaduk di Mesin Pengaduk dan Pemanas (Agrowindo)*. <http://www.flickr.com/photos/agrowindo/3895124487/> (21 Januari 2013).
- Anonymous. 2010. *Perkiraan Harga Karung PP Woven untuk Stroberi*. <http://drstroberi.com/page/2/> (21 Januari 2013).
- Anthara dan I.M. Aryantha. 2011. Usulan Perbaikan Tata Letak Lantai Produksi dengan Metode Craft untuk Meminimasi Ongkos Material Handling (Studi Kasus di CV. Karya Mekar Bandung), *Majalah Ilmiah Unikom Bandung*. 8(1).
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pindahan Bahan, Edisi Tiga*. Bandung: ITB.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Azmi, N., I. Jamaran, Y. Arkeman, dan D. Mangunwidjaja. 2012. Perancangan Model Penerimaan dan Evaluasi Pesanan pada Industri Kemasan Karton yang Berbasis Make to Order, *Jurnal Teknik Industri*. ISSN 1411-6340:10-28.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 3746:2008 – Selai Buah*. <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%203746-2008.pdf> (4 Maret 2013).
- Barrie, D.S. and Paulson, R.C. 1984. *Professional Construction Management, 2nd Edition*. New York: McGrawHill, Inc.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1983. *Syarat Mutu Gula Pasir*. SII 0722-83. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1978. *Selai Buah dalam Standar Industri Indonesia*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.

- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Erliza dan Sutedja. 1987. *Pengantar Pengemasan*. Bogor: IPB.
- Etsy. 2013. *Industrial Factory Cart Wood and Metal Vesties Team Ebvteam*. <http://www.etsy.com/listing/111501092/industrial-factory-cart-wood-and-metal> (22 Januari 2013).
- Fardiaz, Srikandi, R. Dewanti, dan S. Budijanto. 1987. *Risalah Seminar: Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fauzi, A. 2011. *Mesin Foot Sealer (Sealer Alumunium Foil dan Plastik)*. http://3.bp.blogspot.com/-NFT1cOexpQQ/TZ4iXTRrojI/AAAAAAAAAACK/oP_YXftGABQ/s1600/FOOT+SEALER+.jpg (4 Maret 2013).
- Feigenbaum, A. 1991. *Kendali Mutu Terpadu*. Jakarta: Erlangga.
- Fennema, O. R., M. Karen, and D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Food and Agriculture Organization. 2000. *Potassium Sorbate*. <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-349.pdf> (23 Januari 2013).
- Food-Info. 2012. *E331 Sodium Citrates*. <http://www.food-info.net/uk/e/e331.htm> (23 Januari 2013).
- Griffin, R.C. and S. Sacharow. 1975. *Drug and Cosmetic Packaging*. USA: Noyes Data Corporation.
- Guinando Mandiri. 2012. *Katalog Produk*. http://indonetnetwork.co.id/gunaindo_mandiri/prod (21 Januari 2013).
- Handoko, T.H. 1992. *Manajemen Edisi Kedua*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Harsono. 1980. *Managemen Pabrik*. Jakarta: Balai Aksara.
- iGrosir. 2012. *Ember Cat Putih*. <http://www.igrosir.com/embercat.htm> (21 Januari 2013).
- IndonetWork. 2012. *Kompur Cor Raket*. <http://fifaberlindo.indonetwork.co.id/3357081/kompur-cor-raket.htm> (22 Januari 2013).

- Jennie, B.S.L. 1998. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: IPB.
- Junaidi dan B.P.D. Hatmanto. 2006. Analisis Teknologi Pengolahan Limbah Cair pada Industri Tekstil (Studi Kasus PT. Iskandar Indah Printing Textile Surakarta), *Jurnal Presipitasi*. 1(1):1-6.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Komisi Pengawas Persaingan Usaha Republik Indonesia. 2010. *Analisis Kebijakan Persaingan dalam Industri LPG Indonesia – Background Paper*. http://www.kppu.go.id/docs/Positioning_Paper/LPG.pdf (22 Januari 2013).
- Lutfi, A. 2009. *Kalium Sorbat*. http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/kimia-lingkungan/zat-aditif/kalium-sorbat/ (23 Januari 2013).
- Margono, T. 2000. *Selai dan Jelli*. Jakarta: Grasindo.
- Marriot, N.G. 1999. *Priciples of Food Sanitation Fourth Edition*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Metro Calibration Services. 2012. *Timbangan Mekanik*. <http://metro-calibrationservices.weebly.com/sevicesproducts.html> (21 Januari 2013).
- Mizuno, S. 1994. *Pengendalian Mutu Perusahaan secara Menyeluruh*. Jakarta: PT Pustaka Binaman Pressindo.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif, *Traksi*. 3(2):65.
- Ningrum, D.L. dan M.A. Ariharti. 2012. *Teknik Penyimpanan Bahan Ternak*. <http://ditjennak.deptan.go.id/index.php?page=berita&action=detail&idberita=310> (28 Januari 2013).
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang Dikemas*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/7343/1/fp-mimi.pdf> (31 Januari 2013).

- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Purba, A dan H. Rusmarilin. 1995. *Dasar Pengolahan Pangan*. Medan: FP-USU.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Pusat Informasi Produk Industri Makanan dan Minuman. 2011. *Mengenal Lebih Dekat Pemanis Buatan*. http://www.pipimm.or.id/food_info.php?view=1&id=52 (23 Januari 2013).
- Qanytah dan I. Ambarsari. 2011. Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Mangga Arumanis, *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(1):8-15.
- Rismaka. 2010. *Mengenal LPG atau ELPIJI*. <http://www.rismaka.net/2010/08/mengenal-lpg-atau-elpiji.html> (22 Januari 2013).
- Robbins, S.P. 1990. *Perilaku Organisasi: Konsep, Kontroversi, Aplikasi-Aplikasi, Edisi Bahasa Indonesia, Jilid 2*. Jakarta: PT Prenhallindo.
- Rukmana, R. 1995. *Pepaya, Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sahroni. 2003. Perencanaan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Metode Alogaritma Craft, *Jurnal Optimum*. 4(1): 72-82.
- Saparinto, C dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Septaningsih, D.A. 2008. Penentuan Simultan Natrium Benzoat dan Kalium Sorbat Menggunakan Spektrofotometri UV dengan Pendekatan Kalibrasi Multivariat, *Skripsi S-1*, Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB, Bogor.
- Shewfelt, R. L. 1986. *Flavor and Color of Fruits as Affected by Processing in Commercial Food Processing*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sofos J.N. and F.F. Busta. 1993. Sorbic Acid and Sorbates, (dalam *Antimicrobials in Foods*, Davidson P.M., Branen A.L., Eds.) New York: Marcel Dekker, Inc.

- Standar Nasional Indonesia. 1998. *Spesifikasi Karton Gelombang*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Stoner, James A.F., Freeman, R. Adward, Gilbert J.R., and Daniel R. 1992. *Manajemen Jilid 2, Edisi Bahasa Indonesia*. Jakarta: Prenhallindo.
- Sudayat, R.I. 2009. *Sumber Daya Manusia*. <http://ridwaniskandar.files.wordpress.com/2009/05/1-pengertian-sdm.pdf> (23 Januari 2013).
- Suhelmi, M. 2007. *Pengaruh Kemasan Poypropylene Rigid Kedap Udara terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. Bogor: ITB.
- Sulchan, M. dan E. Nur. 2007. Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam, *Majalah Kedokteran Indonesia*. 57(2):54-59.
- Sumitra, O. 2003. *Mengidentifikasi Bahan Kemasan Alami*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Suprapti, L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, T. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Syarief, R. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.
- Syarief, R dan Hariyadi, 1993. *Teknologi Bahan Makanan*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa
- Timbangan Top. 2012. *Scale Products*. <http://www.timbangantop.com/produk-en> (21 Januari 2013).
- Tompkins, W. and Bozer. 2010. *Facilities Planning, 4th Edition*. New York: John Wiley & Sons.

- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Triono, A. 2011. *Karakteristik Gula Glukosa dari Hasil Hidrolisa Pati Ubi Jalar (Ipomea Batatas, L.) dalam Upaya Pemanfaatan Pati Umbi-Umbian*. Subang: B2PTTG.
- Warisno. 2003. *Budi Daya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wigiosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemandahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.
- Wigiosoebroto, S. 2000. *Ergonomi Studi Gerak dan Waktu*. Jakarta: Guna Widya.
- Wigiosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*, Surabaya: Prima Printing.
- Wikipedia. 2013. *Sodium Citrate*. http://en.wikipedia.org/wiki/Sodium_citrate (23 Januari 2013).
- Winarno, F.G. dan Jennie. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, dan A.M. Syarif. 1991. *Sifat Fisik Pangan*. Bogor: IPB.
- World Health Organization. 2009. *Trisodium Citrate*. <http://apps.who.int/ipsc/database/evaluations/chemical.aspx?chemID=349> (23 Januari 2013).
- Xiamen Jiejing Biology Technology^a. 2007. *Sodium Citrate*. <http://www.naturalherbalextracts.com/Food-Additive/Sodium-Citrate.html> (23 Januari 2013).
- Xiamen Jiejing Biology Technology^b. 2007. *Potassium Sorbate*. <http://www.naturalherbalextracts.com/Food-Additive/Potassium-sorbate.html> (23 Januari 2013).