

BAB XIII

PENUTUP

13.1. Kesimpulan

- a. UD. Isah Jaya merupakan usaha yang memproduksi tempe
- b. UD. Isah Jaya terletak pada jalan Tenggilis Mulya gang 1 no. 3
- c. Bahan baku yang digunakan yaitu biji kedelai kering import. Bahan pembantu yang digunakan yaitu ragi tempe.
- d. Sumber daya yang digunakan untuk membantu proses produksi adalah listrik, gas, dan manusia.

13.2. Saran

Saran penulis dari pengamatan selama melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di UD. Isah Jaya, ada beberapa hal disarankan untuk peningkatan kualitas dan kemajuan perusahaan yaitu pengawasan terhadap kegiatan sanitasi karyawan serta peralatan yang akan digunakan untuk menghindari adanya kontaminasi bakteri oleh lingkungan dan pengawasan pada saat proses pengolahan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam. 2011. *Pelatihan dan Pengembangan Karyawan*. Jakarta: Gaya Baru
- Apple, J. M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. 3rd Edition. Bandung: ITB.
- B POM. 2008. *Hati-hati dengan Botol Plastik, Arsip BPOM Bulan Desember 2008*. www.Bpom.org (15 Januari 2015).
- Carl, S. P., 1971. *Microbiology of food Fermentation*. AVI Publishing Company Inc. Connecticut
- Chandra. 2006. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/21006/4/Chapter%20II.pdf> (5 Januari 2016)
- Depkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1 098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*
- FAO, WHO, 2001. *Code of Hygienic Practice for The Preparation and Sale of Street Foods*
- Hadari, N. 2003. *Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Bisnis yangKomptitif*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hariadi, P dan Dewayanti R.H. 2009. *Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Hermana, M.K and D. Karyadi. 1996. *Health significance of tempe for human nutrition*. Bangkok: Funny Publishing Limited Partnership http://hukum.unsrat.ac.id/men/menkes_1098_2003.pdf (Diakses pada tanggal 6 Agustus 2016)
- <http://library.uwp.ac.id/digilib/files/disk1/7/--affiyantoi-344-4-daftarp-a.pdf> (Diakses pada tanggal 6 Agustus 2016)

<http://library.uwp.ac.id/digilib/files/disk1/7/--affiyantoi-344-4-daftarp-a.pdf>

(Diakses pada tanggal 6 Agustus 2016)

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34589/4/Chapter%20II.pdf>(

Diakses pada tanggal 6 Agustus 2016)

<http://www.bsn.go.id/main/bsn/detail/11> (5 Januari 2016)

<https://www.hartonoelektronika.com/en/sanyo-jet-wat-pump-pdwh200b.html> (5 Januari 2016)

Ivancevich, dkk. 2008. *Perilaku dan Manajemen Organisasi*. Jakarta : Erlangga

Kasmidjo. 1990. *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Semarang: Soegijapranata Press.

Kotler, P., and Gary A. 2006. *Principles of Marketing*, 11th edition. New Jersey: Prentice Hall.

M. Lies, S. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius

Martopo, S. 1987. *Dampak Limbah Terhadap Lingkungan. Bahan Diskusi Kursus Singkat Penanganan Limbah Secara Hayati*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada

Partomo, T.S dan A.R. Soejoedono. 2004. *Ekonomi Skala Kecil/ Menengah dan Koperasi*. Bogor: Galia Indonesia.

Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.

Rahmat, R dan Yuyun, Y. 2003. *Kedelai, Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.

Robbins dan Judge. 2007. *Perilaku Organisasi*, Jilid 2. Jakarta : Salemba Empat

Sayuti Hasibuan. 2000. *Sumber Daya Manusia adalah semua manusia yang terlibat di dalam suatu organisasi dalam mengupayakan*

terwujudnya tujuan organisasi tersebut.
<http://perpustakaan.bappenas.go.id> (5 Januari 2016)

- Silitonga, C. dan B. Djanuardi. 1996. *Konsumsi tempe*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-dasar Pengelolaan Air Limbah*. Jakarta: UI Press.
- Supranti, S. 2010. *Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Produktivitas Kerja Pegawai pada Rumah Sakit Islam Malahayati Medan*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Susanto dan Sucipta. 1994. *Teknik Pengemasan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Winarno, F.G. 1983. *Gizi Pangan, Teknologi dan Konsumsi*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Winarno, F.G., Srikandi F. dan Dedi F. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbit PT. Media.
- Winda, H., E.Y. Purwani dan R. Thahir. 2007. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian, Vol.3*