

BAB VI KESIMPULAN

Perencanaan unit pengendalian mutu kacang atom manis dengan kapasitas produksi 29 ton/hari layak secara teknis dan ekonomis dengan perincian kebutuhan unit pengendalian mutu sebagai berikut:

1. Karyawan pengemasan berjumlah 9 orang yang terdiri dari 1 orang kepala bagian QC, 1 orang asisten QC dan 7 orang karyawan laboratorium QC.
2. Jam kerja unit pengendalian mutu dibagi menjadi 3 shift dengan jumlah hari kerja 300 hari/tahun.
3. Pengendalian mutu dilakukan pada saat penerimaan bahan, proses produksi, produk jadi dan proses pengemasan.
4. Kebutuhan listrik selama 1 tahun sebesar 86 kW dan kebutuhan solar selama 1 tahun sebesar 84 L/tahun.
5. Total biaya unit pengendalian mutu yang dibutuhkan selama satu tahun sebesar Rp 271.190.267,00.
6. Persentase biaya pengendalian mutu terhadap harga jual pabrik adalah 0,08%.
7. Biaya pengendalian mutu kacang atom manis per *pack* sebesar Rp 7,79.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Balai Teknik Kesehatan Lingkungan Surabaya. 2004. *Standar Air Minum*. Surabaya: Balai Teknik Kesehatan Lingkungan Surabaya.
- Deperindag. 1976. *Standar Mutu Garam (SII 0140-1976)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI
- Deperindag, 1994. *Standart Mutu Tepung Tapioka (SNI- 01-345-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI
- Deperindag, 1994. *Standart Mutu Minyak Goreng (SNI- 01-3741-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI
- Deperindag. 1996. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan (SNI 01-3553-1996)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2001. *Standar Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag, 2005. *Standart Mutu Kacang Tanah (SNI 01-3921-1995)*, Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Pertanian. 2003. *Pembakuan Standar Mutu Produk Beberapa Segmen Pasar di Propinsi Nusa Tenggara Barat: Bawang Putih*. [Http://www.deptan.go.id/psa/doc/baku_standar_bputih_ntb.html](http://www.deptan.go.id/psa/doc/baku_standar_bputih_ntb.html) [15 Juni 2011]
- Hui, Y. H.1992. *Packing: Encyclopedia of Food Science and Technology* (Volume 3). New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Nielsen, S. S. 1998. *Food Analysis* (2nd edition). USA: Aspen Publishers, Inc.
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.

- Perry, R. H dan C.H Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook (3rd edition)*. New York: McGraw Hill Book Company.
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers (5th edition)*. New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1981. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 3rd Ed.* Singapura: McGraw-Hill Book Company.
- Peter, M. S dan K. D Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers*. Singapore: McGraw Hill Book Company, Inc.
- PT. Garudafood Putra Putri Jaya. 2010. *Proses Pengolahan Kacang Atom Manis*. Pati: PT. Garudafood Putra Putri Jaya.
- Risanto, B., S. Maryati, dan Wahyuni. 1998. *Peningkatan Mutu Kacang Shanghai Sebagai Komoditi Ekspor Jawa Timur* Surabaya: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Tarwiyah, K. 2001. *Kacang Atom*. <http://www.e-dukasi.net/pop.php%3Fmapel%3010%26id%3D43+%22Kacang+atom%22hl=id&gl=id&ct=clnk&cd=7> [15 Juni 2011].