

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil praktek kerja yang dilakukan selama di Perusahaan Roti Matahari yaitu:

1. Perusahaan Roti Matahari merupakan perusahaan perseorangan di Pasuruan, Jawa Timur yang memiliki struktur organisasi garis dalam menjalankan perusahaan.
2. Tata letak pabrik berdasarkan tipe *product line layout* yang dapat mendukung kegiatan produksi agar berjalan lancar.
3. Proses pengolahan Roti Matahari menggunakan metode *Sponge Dough* yang menghasilkan *flavor* yang khas pada roti.
4. Karyawan mendapat kesejahteraan dengan adanya gaji sesuai standar UMR yang berlaku di kota Pasuruan Jawa Timur dan memperoleh fasilitas yang diberikan oleh Perusahaan Roti Matahari.
5. Kemasan plastik yang digunakan oleh Perusahaan Roti Matahari untuk mengemas produknya yaitu jenis HDPE dan PP.
6. Perusahaan Roti Matahari telah menerapkan sistem sanitasi pabrik walau dalam pelaksanaannya cukup baik sehingga perlu ditingkatkan lagi.
7. Pengawasan Mutu dilakukan dengan diawali dari penanganan bahan baku sampai mutu roti yang dihasilkan.

13.2 Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk Perusahaan Roti Matahari yaitu:

- a. Perusahaan Roti Matahari perlu melakukan inovasi produk dengan menambahkan varian produknya (contohnya roti sisir dengan rasa

strawberry, coklat, keju, dll), sehingga konsumen tidak bosan dengan produk-produk itu saja.

- b. Perusahaan Roti Matahari perlu menambahkan tabung pemadam api dan pintu darurat jika terjadi kebakaran maupun bencana alam sehingga dapat menjamin keselamatan karyawan.
- c. Perusahaan Roti Matahari perlu menambahkan peralatan pembasmi hama maupun tikus agar tidak mencemari mutu produk dan tidak mengganggu proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 1998. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta : BPFE.
- Aqimuddin, E.A. dan M.A. Kusmagi. 2010. *Solusi Bila Terjerat Kasus Bisnis*. Jakarta: Raih Asa Sukses
- Asdjudireja, L. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Armico.
- Ashokumar, Y. 2009. *Theory Of Bakery And Confectionary*. New Delhi: PHI Learning Private Ltd.
- Asgar, A. Dan D. Musaddad. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan pada Wortel. *Jurnal Horti*, 16(3) : 245-252
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mi & Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mi & Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ballard, D. 2009. *Master Breadmaking Using Whole Wheat*. Utah: Cedar Fort Inc.
- Buckle, dkk. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Margono, Tri. 2000. *Selai dan Jelli*. Jakarta: Grasindo.
- Cenadi, C. S. 2000. *Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran*. NIRMANA,2(1), 92-103
- Charley H. 1982. *Food Science. 2nd Edition*. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Cruz, T., G.C. Vicente and L.D. Basbas. 2007. *Learning and Living in the 21th Century*. Philippine: Rex Book Store, Inc.
- Esti dan A. Sediadi, (Eds). 2000. *Telur Pindang*. Available at: http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/piwp/telur_pindang.pdf (4 November 2017)
- Figoni, P. 2007. *How Baking Works, 2nd Edition*. New Yor: John Willey and Sons, Inc.

- Gisslen, W. 1994. *Professional Baking (Edisi Kedua)*. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Hasibuan, M. S. P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Askara.
- Hui, Y. H., (Ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 4*. USA: CRC Press.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons.
- Jones, . W. and A. W. Amos. 1967. *Modern Cereal Chemistry 6th ed*. London : Food Trade Press Inc.
- Kamarijani. 1984. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Kastel, Eric. and C. Charles. 2010. *Artisan Breads at Home First Edition Noston*: Houghton Mifflin Harcourt.
- Ketaren, Y. 1986. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I, Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Kristianto, P. 2002. *Ekologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Matz, S. A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company.
- Merory, J. 1968. *Food Flavorings (Compositions, Manufacture, and Use)*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Mujiarto, I. 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. Traksi. 3 (2) : 1-9*. AMNI Semarang

- O'Brien, Richard D. 2004. *Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications 2nd Edition*. USA: CRC Press LLC.
- Pomeranz, Y. dan J.A. Shellenberger., 1971. *Bread Science and Technology*. Westport : The AVI Publishing Company, Inc.
- Stamper, E., R. L. Koral., C. Strock. 1979. *Handbook of Air Conditioning, Heating and Ventilating, 3rd edition*. New York: Industrial Press Inc.
- Steward, G. F. and J. C. Abbott. 1972. *Marketing Eggs and Poultry*. Rome: Food and Agricultural Organization (FAO) the United Nation.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Atas PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Susanto, N.T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Supamo, A, Mudiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Vaclavik, V. A. dan E. W. Christian. 2008. *Essentials of Food Science Third Edition*. New York: Springer.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan
- Weiss, T. J. 1970. *Food Oils and Their Uses*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Depok: Penebar Swadaya.

Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yudhoyono, S. B. 2008. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta: Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia