

BAB VII KESIMPULAN

1. Perencanaan unit pengendalian mutu pabrik minuman serbuk dengan kapasitas 10 ton produk per hari layak secara teknis karena:
 - a. Sumber daya manusia yang digunakan berkualifikasi, berpengalaman, dan kompeten di bidangnya. Sumber daya manusia yang digunakan sebanyak sembilan orang meliputi satu orang manajer, tiga orang asisten manajer, dan lima orang karyawan.
 - b. Pengambilan sampel dengan metode *single sampling plan* sesuai dengan *Military Standard 105E* (MIL-STD 105E) dapat mewakili lot yang ada.
 - c. Prosedur pengujian yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan agar dapat memberikan hasil yang akurat.
 - d. Laboratorium pengendalian mutu terletak di dekat ruang produksi, gudang bahan baku, dan gudang produk untuk efisiensi jarak, waktu, tenaga, dan biaya dalam kegiatan pengendalian mutu.
 - e. Sarana dan prasarana memadai dan lengkap, peralatan selalu dirawat dan dikalibrasi secara periodik untuk menunjang terlaksananya sistem pengendalian mutu yang baik.
2. Perencanaan unit pengendalian mutu pabrik minuman serbuk layak secara ekonomis karena memberikan beban sebesar Rp 1,13/sachet minuman serbuk dengan persentase sebesar 0,79% dari total biaya produksi dengan standar maksimal 4% dari total biaya produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S. 2002. *Tinjauan Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan*. http://tumoutou.net/702_05123/sussi_astuti.htm (15 Desember 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006³. *Standar Nasional Indonesia: Gula Kristal-Bagian 2 (Refinasi (Refined Sugar))*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3140.2-2006.pdf> (7 Oktober 2010).
- Buckle, R. A., Edward, G. H. Fleet, dan Wooton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press
- Foodchem International Corporation.2008. *Sodium Cyclamate*. <http://www.made-in-china.com/china/products/productviewvoOQRSUcXJhi/Sodium-Cyclamate.html> (5 Maret 2010)
- Harsono. 1980. *Manajemen Pabrik*. Jakarta: Balai Aksara.
- Heath, H. B. 1981. *Source Book of Flavor*. Available at http://books.google.co.id/books?id=JAVvqWBsBKOC&pg=PA2969&lpg=PA2969&dq=acceptance+daily+intake+for+food+coloring&source=bl+ots=cLu5rurTx&sig=C3oLMHcM8qlCcrldP0IBnQy5DAQ&hl=id&ei=P4JgSqfYJqTe6APy7PCrCw&sa=X&oi=book_result&et=result&resnum=5 (17 Juni 2012).
- Hunan Dongting Co.Ltd.2008. *Citric Acid*. http://www.chinacitrate.com/pages/en/citric_acid_monohydrate.htm (12 Maret 2010)
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Kramer, A. dan B. A. Twigg. 1974. *Quality Control for The Food Industry Volume 1: Fundamentals*. 3rd Ed. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mitra, A. 1998. *Fundamentals of Quality Control and Improvement*. 2nd Ed. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall, Inc
- Mizuno, S. 1994. *Pengendalian Mutu Perusahaan Secara Menyeluruh*. Jakarta: Binaman Pressindo
- Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control*. 5th Ed. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Nielsen, S.S. 1998. *Food Analisis Second Edition*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 5rd Ed. Singapura: McGraw-Hill Book Company.
- Premier Food Ingredient LLC. 2008. *Aspartame*. <http://www.premierfoodingredients.com/specaspartame.html> (8 Maret 2010)
- Rowe, Sheskey, dan Weller. 2003. *Handbook of Pharmaceutical Expcipients*, 4th edition. London: Pharmaceutical Press.
- Sari, D.F. 2007 *Evaluasi Bahan Minumkan Karbonasi*. Skripsi S-1 Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Shewart, W.A. 1931. *Economic Control of Quality of Manufactured Product*. Princeton, NJ: Van Nostrand Reinhold Co.
- SNI 01-6993-2004. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan – Persyaratan Penggunaan Dalam Produk Pangan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.

- Syarief, R. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tampubolon, M. P. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Vinayak Corporation. 2008. *Synthetic Food Colors*. http://www.vinayak-corporation.com/synthetic_foodcolor.htm (28 November 2008)
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.