

BAB VII KESIMPULAN

Perencanaan unit pengendalian mutu pabrik pengolahan es krim coklat kemasan *cup* @ 80 mL dengan kapasitas 15.000 L/hari adalah sebagai berikut:

- a. Pengendalian mutu dilakukan mulai dari penetapan spesifikasi bahan, proses penerimaan bahan, proses produksi, produk akhir, selama penyimpanan hingga distribusi.
- b. Perencanaan unit pengendalian mutu layak secara teknis karena didukung oleh:
 - 1) Sumber Daya Manusia yang memiliki kualifikasi, keahlian, dan kompeten pada bidangnya.
 - 2) Pengendalian mutu bahan, proses, dan produk akhir disesuaikan dengan standar pengujian yang berlaku, menggunakan metode *sampling* yang tepat, serta menggunakan peralatan dan bahan yang akan selalu disediakan sesuai dengan kebutuhan.
 - 3) Laboratorium didirikan dekat dengan ruang proses, untuk meningkatkan efisiensi terhadap jarak, waktu, dan tenaga.
- c. Perencanaan unit pengendalian mutu dapat dikatakan layak dari aspek ekonomi karena biaya pengendalian mutu sebesar Rp 13,67/*cup* atau 0,46% dari TPC (< 4% TPC).

DAFTAR PUSTAKA

- Aleong, J.M., S. Frochot, and H.D. Goff. 2008. *Ice Recrystallization Inhibition in Ice Cream by Propylene Glycol Monostearate*. *J.Food Sci.* 73 (9): E463-E468.
- Anonimous. 2008. *Colloidal and Surface Phenomenal Aspects of Ice Cream*. Available at: http://www.eng.buffalo.edu/Courses/ce457_527/ce457_pro/g2_doc.htm (31 Juli 2011).
- Anonimous. 2012. *Chocolate Flavour Agent*. Available at: <http://www.21food.com/products/chocolate-flavour-agent-361827.html> (8 Maret 2012)
- Arbuckle, W.S., 1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Company, Inc., London.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3747:2009 : Coklat Bubuk*. www.bsn.or.id/publikasi.pdf (2 Desember 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3713-1995: Es Krim*. www.bsn.or.id/publikasi.pdf (28 Juli 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3140.3:2010: Gula Kristal Putih*. www.bsn.or.id/publikasi.pdf (1 Desember 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2970-2006: Susu Bubuk*. www.bsn.or.id/publikasi.pdf (8 Maret 2012)
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. UK: RSC Publishing.
- Considine, D.M dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Cook, K. L. K. dan R. W. Hartel. 2010. Mechanism of Ice Crytallization in Ice Cream Production. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Vol. 9, 2010*.
- Dairytown. 2008. *Skim Milk Spesification and Description*. Available at: <http://www.dairytown.ca/pdf/skimPowder.pdf> (5 Juli 2011).

- Departemen Kesehatan. 2002. Mutu Air Minum. Available at: www.litbang.depkes.go.id (8 Maret 2012)
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 1983. *Kamus Bahasa Indonesia II*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Eckles, C.H., W.B. Chombs, H. Macy. 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: Mc Graw Hill Publishing Company, Ltd.
- Goff, D.H. 2006. *Ice Cream*. Available at: <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icecream.html> (9 Juni 2011).
- Goff, H. D. 1997. Colloidal Aspect of Ice Cream-Review. *Int. Dairy Journal* 7:363-373.
- Goff. 2006. *Dairy Science and Technology*. Available at: <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/findsci.html> (1 Desember 2011).
- Goff. 2012. *Ice Cream Formulations*. Available at: www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icform/html (4 Februari 2012).
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Jeremiah, C.E. 1996. *Freezing Effects on Food Quality*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Jomalina, S. D. 2009. *DelicoTM Vegetable Ghee*. Available at: <http://www.jomalina.com/delico-vegetable-ghee.php>. (5 Juli 2011).
- Latifah, U. S. 2002. *Pembuatan Es Krim Susu Tempe*. Malang: Seminar Nasional.
- Linda. 2007. *Ice Cream Packaging*. Hebei Anda Packaging Co. Ltd. Available at: http://andapackage.en.alibaba.com/product/289207703-209654668/ice_cream_packaging.html (24 Juli 2011).
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream (5th edition)*. New York: Chapman dan Hall, International Thomson Publishing.
- Mitra, A. 1998. *Fundamentals of Quality Control and Improvement*. 2nd Ed. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall, Inc.
- Nielsen, S. S. 1998. *Food Analysis*. 2nd Ed. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

- Perry, R. H. dan C. H. Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook* (3rd edition). New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- 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.
- PT. Campina Ice Cream Industry. 2011. *Materi Magang*. Surabaya: H&R PT. Campina Ice Cream Industry.
- Qingdao Lambert Holdings Co., Ltd. 2012. *Carboxyl Methyl Cellulose (CMC)*. Available at: <http://lambertchem.en.made-in-china.com/offer/rqMmdGjTsxIf/Sell-Carboxyl-Methyl-Cellulose-CMC-Sodium-Alginate.html>
- Shanghai Jinjin Trading, Co., Ltd. 2012. *Emulsifier E471*. Available at: www.tootoo.com/d-rp24008996-Emulsifier_E471/ (29 Februari 2012)
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1993. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Tamime, A.Y. dan R. K. Robinson. 1985. *Yoghurt Science and Technology*. Oxford: Perganan Press.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wursanto. 2002. *Dasar-dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Andi.