

## **BAB XII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **12.1. Kesimpulan**

1. CV. Ganep Lintas Generasi merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *bakery* dengan produk utama adalah roti kecil.
2. CV. Ganep Lintas Generasi menerapkan struktur organisasi lini.
3. Bahan baku utama yang digunakan pada pembuatan roti kecil adalah tepung beras ketan. Bahan tambahan yang digunakan pada pembuatan roti kecil adalah telur, margarin, dan gula pasir.
4. CV. Ganep Lintas Generasi menerapkan sistem produksi secara terputus-putus (*intermittent process*) dalam proses pengolahan roti kecil.
5. Bahan pengemas primer dan sekunder yang digunakan oleh CV. Ganep Lintas Generasi menggunakan kemasan jenis OPP 25 (*Oriented Polypropylene*), laminasi, dan PP 40 (*Polypropylene*).

#### **12.2. Saran**

1. Pekerja bagian toko di CV. Ganep Lintas Generasi sebaiknya menyapa pelanggan yang masuk ke dalam toko menggunakan bahasa Indonesia yang baik karena ada kemungkinan pelanggan yang masuk ke dalam toko berasal dari daerah di luar pulau Jawa dan tidak bisa berbahasa Jawa.
2. CV. Ganep Lintas Generasi memerlukan peningkatan pengendalian mutu dengan cara pengadaan laboratorium dan *staffnya* untuk mengecek mutu bahan baku awal dan produk akhir.
3. Sanitasi pekerja di CV. Ganep Lintas Generasi dapat ditingkatkan dengan cara menambahkan ruangan untuk ganti pakaian di dalam

pabrik sehingga mengurangi resiko timbulnya cemaran dari luar ruang produksi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Austin, 1996. *Industri Proses Kimia Edisi 5*. Jakarta: Erlangga.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Syrat Mutu Roti Tawar. No. 01-3840-1995. Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4447-1998 *Syarat Mutu Tepung Ketan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bean, M.M., C.C. Nimmo, J.G. Fullington, P.M. Keagy, and D.K. Mecham. 1974. Dried Japanese noodles II. Effect of amylase protease, protease, salts and pH on noodle dough. *Cereal Chemistry* 51:223–226.
- Bell, D. D., and W. D. Weaver. 2002. *Comercial Chicken Meat and Egg Production*. 5<sup>th</sup> Edition. New York: Springer Science and Business Media, Inc.
- Brennan, J.G. 2006. *Food Processing Handbook*. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA. Weinheim.
- BSN. 1998. SNI 01-4447-1998 tentang Tepung Ketan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta
- Claudia, dkk, 2015 Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (ipomoea batatas l.) dan Tepung Jagung (zea mays) Fermentasi : Kajian Pustaka jurnal pangan dan agroindustri vol. 3 no 4 p.1589-1595.

- Codex Alimentarius Commission (CAC). 2003. *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*.
- Davis, C and Reeves. 2002. High Value Opportunities From The Chicken Egg. *A report for Rural Industries Research and Development Corporation*. RIRDC Publication No. 02/094.
- Deobald HJ. 1972. *Rice flour*. Di dalam: Houston DF. Rice Chemistry and Technology. Minnesota: American Association of Cereal Chemists.
- Duha, T. 2016. *Perilaku Organisasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Eddy. 2008. Karakteristik Limbah Cair. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, Vol.2, No.2
- Edwards, W.P. 2007. *The Science of Bakery Products*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Erdia, F. 2014. *Mudah Membuat Bolu Kukus Hias Untuk Pemula*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Faith, W.L., D.B. Keyes, and R.L. Clark. 1966. *Industrial Chemical 4<sup>th</sup> edition*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Figoni, Paula. 2008. *Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Guarda, A., C.M. Rosell, C. Benedito, dan M.J. Galotto. 2004. Different hydrocolloids as bread improvers and antistaling agents. *Food Hydrocolloids* 18: 241–247.
- Gutierrez, M. A., Takahashi, H., dan Juneja, L. R. 1997. *Nutritive Evaluation of Hen Eggs*. Boca Raton: CRC Press.
- Hanifa N. dan Luthfeni. 2006. *Makanan yang Sehat*. Bandung: Azka Press.
- Hariyadi, Purwiyanto dan R.D. Hariyadi. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hasibuan, Malayu. 2000. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Revisi. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Holleman, A. F., E. Wiberg. 2001. *Inorganic Chemistry*. San Diego: Academic Press.
- Hubeis, M 1999. *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Vol 1*. CRC press. USA
- Kirk, R.E. and Othmer, D.F. 1979. *Encyclopedia of Chemical Technology, 3<sup>rd</sup> ed*. New York: The Inter Science Encyclopedia, Inc.
- Kunarjo. 2003. *Glosarium Ekonomi, Keuangan dan Pembangunan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lachman, L., H.A. Lieberman dan J.L. Kanig. 1986. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*. Diterjemahkan oleh Siti, S. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Liu and B.S. Luh. 1980. *Rice: Production and Utilization*. Westport Connecticut: AVI Publishing Company Inc
- Madura, J. 2007. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Manley, Duncan. 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*. Inggris: Woodhead Publishing Limited Cambridge.
- Mardana, M. Y. A. 2007. *Pengolahan yang Tepat bagi Limbah Cair*. <http://akademik.che.itb.ac.id/labtek/wp-content/upload/2007/08/modul-pengolahan-air.pdf>, diakses 3 Mei 2018.

- Marriott, N. G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4<sup>th</sup> ed.* Gaithersburg, Maryland: AN Aspen Publication.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Mc Ketta, J.J. and W.A. Cunningham. 1978. *Encyclopedia of Chemical Processing and Design* Vol 5. New York: Marcel Decker, Inc.
- Nasution, Z., W. Tjiptadi, B.S. Laksmi. 1985. *Pengolahan Cokelat*. Jurusan Teknologi industri Pertanian. IPB-Bogor.
- Purnawijayanti. 2001. *Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Proses Memasak*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Purwiyatno H dan Ratih D.H. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Puspitasari, F.D., M. Shovitri, dan N.D. Kuswytasari. 2006. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Aerob Proteolitik dari Tangki Septik*. Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Ratnawati, I. 2003. *Pengayakan Kandungan Betakaroten Mie Ubi Kayu dengan Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima Dutchenes*)*, Skripsi S-I, Universitas Gajah Mada.
- Schuck, P., A. Dolivet, S. Méjean, P. Zhu, E. Blanchard, and R. Jeantet. 2009. Drying by Desorption: A Tool to Determine Spray Drying Parameters. *J. Food Engg.* 94: 199-204.
- Sitorus, N., 2005. *Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Bahan Pengganti Telur (Egg Replacer) Berbahan Isolat Protein, Pati Dan Hidrokoloid*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sirait, C. H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan.

- Stadelman, W. J. and O. J. Cotteril. 1995. *Egg Science and Technology*. 4th Ed. Food Products Press. An Imprint of the Haworth Press, Inc. New York
- Stauffer. (1999). *Dietary Fiber: Analysis, Physiology and Calorie Reduction*. In Kamel, dan Stauffer (Eds.), *Advances in Baking Technology*. New York, USA: Wiley.
- Stuart, L. S., H. E. Goresline. 1942. Bacteriological studies on the "Natural" Fermentation Process of Preparing Egg White for Drying. *Agricultural Chemical Research Division Contribution 62*.
- Sulistyo, J. 1999. *Pengolahan Roti*. Yogyakarta: PAU Pangan Gizi UGM.
- Sultan, W.J. 1983. *Modern Pastry Chef Vol. 1*. Connecticut : The AVI Publishing.
- Sunoko. 2007. *Efisiensi Dalam Produksi Mie Instan*. Jakarta: MPI.
- Suprapti, M. Lies. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta: Kanisius
- Tambunan, B. V. 2016. *Pembuatan Cake Tanpa Gluten dari Tepung Komposit Beras Ketan, Ubi Kayu, Pati Kentang dengan Penambahan Hidokoloid*. Unoversitas Sumatera Utara.
- Terada, M., J. Minant, and T. Yamamoto. 1981. Rheological properties of dough made from flour exposed to gaseous ammonia. *Cereal Chemistry* 58:101–105.
- Tyana, Nink. 2011. *Kitab Kue dan Minuman Terlengkap*. Jakarta: Diva Press.
- USDA. 2010. *Egg Nutrient and Trends*. New York: USDA Publisher.
- Utomo, H. 2005. *Resep Eksklusif Jajan Pasar*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Vail, G.E., J.A. Philips, L.O. Rust, R.M. Griswold, dan M. Justin. 1978. *Foods. 7th edition*. Boston: Houghton Mifflin Company.

- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, Budi. 2002. *Teori dan Proses Kebijakan Publik*. Yogyakarta:Media Pressindo.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor