

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Bahan baku utama dari pembuatan tepung terigu di PT. MBFM adalah biji gandum yang sebagian besar di impor dari beberapa negara penghasil gandum seperti Kanada, Amerika Serikat, Turkey, Rusia dan Australia.
2. Proses produksi tepung terigu di PT. MBFM dilakukan menggunakan mesin yang berjalan secara otomatis dan semi-kontinyu, kecuali bagian pengemasan dan penggudangan yang dilakukan secara manual oleh manusia.
3. Proses produksi tepung terigu di PT. MBFM meliputi penerimaan bahan baku (*unloading*), penyimpanan biji gandum, pembersihan biji gandum, penambahan air (*conditioning*), penggilingan (*milling*), dan pengemasan (*packing*).
4. PT. MBFM memiliki produk utama berupa tepung terigu dan hasil samping (*by product*) berupa *pollard* dan *industrial flour*.
5. Pengemasan yang digunakan berbeda-beda, untuk tepung terigu merek Anadolu menggunakan kemasan karung berbahan *polypropylene* (PP) dan pada tepung terigu dengan merek Safkan dan Saray menggunakan kemasan karung multilayer (bagian dalam berupa plastik PP dan bagian luar berupa *triple layer paper*).
6. Sanitasi di PT. MBFM meliputi sanitasi bahan baku, penyimpanan/gudang, mesin, peralatan, lingkungan pabrik, dan pekerja.
7. Pengendalian mutu di PT. MBFM meliputi bahan baku, proses produksi, dan penyimpanan produk.

8. Limbah pabrik di PT. MBFM adalah limbah padat berupa karung bekas atau kemasan yang rusak dan *impurities* berupa batu, biji-bijian lain, dan tangkai.
9. Jumlah karyawan di PT. MBFM adalah 21 orang yang terdiri dari bagian gudang, produksi, distribusi (supir), *cleaning service*, dan *office*.
10. Kapasitas silo gandum PT. MBFM

13.2. Saran

1. Perusahaan dapat melakukan pengaturan suhu dan kelembaban udara di bagian *milling* yang merupakan titik kritis proses pada proses pengolahan biji gandum menjadi tepung terigu karena tanpa pengaturan suhu dan kelembaban, kondisi penggilingan lebih dipengaruhi oleh udara luar sehingga pengawasan menjadi lebih ketat dan perlu penyesuaian kondisi penggilingan setiap adanya perubahan kondisi lingkungan luar.
2. Perusahaan harus lebih memperhatikan sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi pekerja, terutama sanitasi alat dan mesin sehingga meminimalisir pertumbuhan kutu pada produk.
3. Bahan pengemas produk dapat diganti dengan kemasan yang memiliki tingkat kerapatan yang lebih tinggi, sehingga meminimalisir terjadinya peningkatan kadar air yang memicu pertumbuhan kutu.
4. Disarankan agar struktur organisasi PT.MBFM menggunakan jabatan bukan kegiatan.
5. Perusahaan dapat memberikan jaminan kesehatan dan tunjangan-tunjangan kepada seluruh karyawan secara merata, tidak hanya di beberapa jabatan tertentu.

BAB XIV

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, K.2009. Formalin dan Boraks pada Makanan. Bandung: Institut Teknologi .
- Aniek, H. 2010. Manajemen Operasi. Solo: UNS Press.
- Aptindo. 2016. Impor Gandum. <http://aptindo.or.id/> (di akses 18 Januari 2018)
- Asmawan, A., D. Kristiyanto, D. Budiana, M. F. Zakiah, M. R. Andriyanto, dan N. Rulyasri. 2014. Analisis Kebijakan Impor Tepung Gandum. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Assauri, S. 2004. Manajemen Pemasaran. Jakarta: Rajawali Press.
- Bambang, K, P. Hastuti, dan W. Supartono.1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Baydoun, I. 2011. Weighing, Bagging and Palletizing in Modern Flour Mill. Chronos Richardson System. <http://www.iaommea.com/EduMat/Dec11/Session5/Tech11-ChoronosR-IAOMMuscat-07.pdf> (diakses 17 April 2016).
- Bern, C and T. J. Brumm. 2009. Grain Test Weight Deception. Review. Iowa State University.
- Blakeney, A. B., R. L. Cracknell, G. B. Crosbie, S. P. Jefferies, D. M. Miskelly, L. O'Brien, J. F. Panozzo, D. A. I. Suter, V. Solah, T. Watts, T. Westcott, R. M. Williams. 2009. Understanding Australian Wheat Quality. Australia: Wheat Quality Objectives Group.
- BMKG. 2018. Cuaca Nasional. <http://bmgk.go.id/hp/cuacan1.html> (2 Maret 2018).

- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Dahlan, M. 2010. Teknologi Produksi Benih Gandum. Balai Penelitian Tanaman Serealia. <http://agribisnis.deptan.go.id/web/dipertantb/artikel/gandum.htm> (diakses 20 Januari 2018).
- Dyah, R. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif dan Administrasi Publik dan Masalah-Masalah Sosial. Yogyakarta: Gava Media.
- Earle, R. L. 1969. Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan. Terjemahan Ir. Zein Nasution. Sastra Hudaya. Bogor.
- Edwards, M. A. 2010. Morphological Features of Wheat Grain and Genotype Affecting Flour Yield. Theses. Southern Cross University.
- Etzioni, A. 1982. Organisasi - Organisasi Modern. Alih bahasa oleh Suryatim. Jakarta: Diterbitkan atas kerja sama Universitas Indonesia dan Pustaka Bradjaguna.
- Gaman, 1994. Upaya Menurunkan Kontaminasi Tepung Terigu. Jurnal Teknologi Pertanian. Lampung.
- Gisslen, W. 2013. Professional Baking. (Cetakan ke-6). Kanada : John Wiley & Sons. Inc.
- Hasibuan, M. 2004. "Manajemen" Edisi Revisi, Penerbit PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Hayt, W.H., J.E. Kemmerly, dan S.M. Durbin. 2005. Rangkaian Listrik Edisi Keenam. Jakarta: Erlangga.
- Ikhsanudin, A. 2010. Proses Produksi Tepung Terigu di PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Flour Mills Jakarta Utara. Laporan Magang.
- Malik, C. Karakterisasi Galur Mutan Gandum (*Triticum aestivum* L.) pada Daerah Dataran Rendah Tropis. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Muchtadi, T. R. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Muchtadi, T. R. 1997. Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: IPB-Press.
- Mulyadi. 2009. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: STIE YPKPN.
- Pomeranz, Y. 1971. Composition and functionality of wheat flour components dalam Y. Pomeranz. Wheat Chemistry and Technology. The AACC. Ind., St. Paul.
- Pratiwi. 2012. Perancangan Tata Letak Fasilitas Di Industri Tahu Menggunakan Blocplan . Surakarta : Universitas muhammadiyah Surakarta.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwanto. 2011. Evaluasi Hasil Belajar. Yogyakarta:Pustaka Belajar
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan pelabelan. Yogyakarta : BPPM DIY.
- Rifai, G. 2012. Prinsip-prinsip pengelolaan strategi bisnis. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Sadili, S. 2009. Manajemen Sumber Daya Manusia. Bandung : CV Pustaka Setia.
- Sharma, A. 1999. Wheat Grain Structure, Quality, and Milling. Post Graduate Diploma in Bakery Science and Technology. Jambheshwar University.
- Singh, Kaur L, Sadhi NS, Sekhon KS.2005. Physicochemical, cooking and textural properties of milled rice from different Indian rice cultivars food chem, 89 :253-259.

- Sramkovaa, Z., E. Gregovab, and E. Sturdika. 2009. Chemical composition and nutritional quality of wheat grain. *Acta Chimica Slovaca* 2(1):115-138.
- Suarni. 2017. *Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum*. Maros : Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. PT Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tukidi. 2010. Karakter Hujan di Indonesia. *Jurusan Geografi FIS UNNES*, 7 (2). 137-138
- Whitesides, R. E. 1995. *Home Storage of Wheat*. Utah State University.
- Williams, A.M, 1965, *Organization of Canadian Government Administration*, Yogyakarta, Pusataka Pelajar.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Karakteristik Tepung Terigu*. Bogor: M-Brio Press.
- Wiranatakusumah, A. 1992. *Prinsip Teknik Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Wiyono, T.N. 1980. *Budidaya Tanaman Gandum*. PT Karya Nusantara Jakarta.
- Yamit, Z. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Penerbit Ekonesia.