

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Bintang Indo Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang *bakery* yang didirikan pada April 1998 dengan kapasitas produksi hingga 30.000 unit perhari.
2. Produk yang dihasilkan oleh PT. Bintang Indo Jaya merupakan produk setengah jadi dalam bentuk *dough*, yang kemudian didistribusikan ke seluruh *outlet* 'Rotiboy' untuk dilanjutkan proses pemanggangan.
3. Pada PT. Bintang Indo Jaya Surabaya memasarkan produknya melalui *outlet bakery* 'Rotiboy' yang berada di dalam *mall* di kota Surabaya, Bali dan sekitarnya.
4. Sebagai penunjang keberhasilan 'Rotiboy' dalam melayani pelanggan, diberikan pelatihan sebulan sekali untuk karyawan di seluruh *outlet*, meliputi: pelatihan manajemen (bagi level manajerial), pelatihan teknis (bagi karyawan-karyawan yang menangani mesin-mesin dan pengolahan produk), pelatihan kepribadian dan *customer service* bagi seluruh level karyawan.
5. Bahan baku yang digunakan untuk membuat *frozen dough* diantaranya tepung terigu, telur, gula pasir, margarin, air dan es batu, sedangkan bahan pembantu diantaranya susu, *improver* dan garam.
6. Sumber daya yang digunakan di PT. Bintang Indo Jaya diantaranya sumber daya listrik yang bersal dari PLN dan juga mesin generator, sumber daya air berasal dari air galon merek 'Cleo' serta air PDAM dan sumber daya manusia berjumlah kurang lebih 100 orang.
7. Pengolahan limbah hasil produksi PT. Bintang Indo Jaya meliputi limbah padat berupa cangkang telur, sisa adonan yang menempel pada

alat dan bekas pembungkus, sedangkan limbah cair berasal dari proses pencucian alat dan toilet.

8. Sanitasi dilakukan terhadap sanitasi lingkungan kerja pabrik, sanitasi terhadap bahan baku, dan sanitasi para pekerja sesuai dengan persyaratan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

13.2. Saran

PT. Bintang Indo jaya sebaiknya memasang pengaturan suhu otomatis yang dapat diakses melalui *smartphone* sehingga pemantauan suhu gudang penyimpanan dapat selalu dipantau.

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2021. *Bakery Equipment Automatic Pastry Sheeter*. https://indonesian.alibaba.com/product-detail/bakery-equipment-automatic-pastry-sheeter-dough-flatten-machine-in-china-62084350004.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_image.7ad42ee4rKWknK&s=p (7 Maret 2021)
- AliExpress. 2021. *2.2kW Electric Commercial Dough Roller Sheeter Stainless Steel Automatic Dough Rolling Pressing Machine Dumpling Pasta Maker*. https://www.aliexpress.com/item/1005002316454241.html?spm=a2g0o.productlist.0.0.17f134e1STpkaC&algo_pvid=5451bc0b-1e41-431b-bb4c-a82b3a6705a3&algo_expid=5451bc0b-1e41-431b-bb4c-a82b3a6705a3-46&btsid=0bb0623e16217876044184452ef421&ws_ab_test=searchweb0_0,searchweb201602_0,searchweb201603_0 (7 Maret 2021).
- Aji, A. S., dan N. N. N. Marleni. 2017. *Studi Karakteristik dan Sistem Pengelolaan Air Limbah Domestik di Kabupaten Magelang*. Magelang: UNIMMA Press.
- Asiah, N., N. W. David dan M. Djaeni. 2020. *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mi & Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Artistiana, N. R. 2019. *Bisnis Pasteri yang Menggiurkan*. Bandung: Penerbit Duta.
- Astro. 2021. *Bakery Pan Rack RBT 15*. <https://astromesin.com/product/bakery-pan-rack-astro-rtb-15/> (7 Maret 2021).
- Astro. 2021. *Mesin Ayakan Tepung*. <https://astromesin.com/mesin-ayakan-tepung/> (7 Maret 2021).
- Astro. 2021. *Mesin Dough Divider CM-336*. <https://astromesin.com/product/mesin-dough-divider-getra-cm-336/> (7 Maret 2021).
- Astro. 2021. *Mobil Box Pendingin*. <https://astromesin.com/mobil-box-pendingin/> (27 Mei 2021).

- Ayodya, W. 2010. *Cara Awal Buka Usaha Roti & Kue*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Bambang, S. S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*, *Teknobuga* 2(2):18-25.
- Beoku. 2021. Nampan / Baki Plastik Serbaguna (Medium). <https://www.beoku.com/detailproduk/index?id=17989> (7 Maret 2021).
- Damat, D., A. Ra'in, E. A. Saati, R. P. Sudibyo, R. Wijaya dan D. N. Putri. 2018. *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.
- Djharuddin, D. 2017. Pengaruh Saluran Distribusi Terhadap Volume Penjualan Pada UD. Timur Terang Makassar, *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Kontemporer* 3(2): 1-20.
- Firmansyah, M. A. 2019. *Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)*. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media.
- Haryadi, Hendi. 2009. *Administrasi Perkantoran Untuk Manajer dan Staf*. Jakarta: transmedia Pustaka.
- Hesti, M. dan A. D. Firdauzy. 2015. Evaluasi Tata Letak Fasilitas Produksi untuk Meningkatkan Efisiensi Kerja pada PT. Nusa Multilaksana, *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis* 1(3):1-27.
- Imami, R. H., dan A. Sutrisno. 2018. Pengaruh Proporsi Telur dan Gula Serta Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik pada Bolu Bebas Gluten dari Pasta Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6 (3): 89-99.
- Kastel, E., dan C. Charles. 2010. *Artisan Breads at Home First Edition*. Noston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. <http://panganku.org/id-ID/view> (5 Februari 2021).
- Kholif, M. A. 2020. *Pengolahan Air Limbah Domestik*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Kitchen Monkey. 2021. Kitchen Monkey KMCTSP-1/NG Natural Gas Stock Pot Range. <https://www.kitchen-monkey.com/product/kitchen-monkey-kmctsp-1-ng-natural-gas-stock-pot-range/> (7 Maret 2021).
- Kompas.com. 2021. UMR Surabaya 2021 dan 37 Daerah Lain. <https://money.kompas.com/read/2021/04/03/110300526/rincian-umr->

surabaya-2021-dan-37-daerah-lain-di-jawa-timur#:~:text=JAKARTA%2C%20KOMPAS.com%20%2D%20UMR,013%2F2020%20tentang%20MK%202021. (23 Mei 2021).

- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Jakarta : EBook Pangan.
- Kotler dan Keller. 2007. *Marketing Management*. New Jersey: Pearson Prenticehall.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press. ISBN 978-979-3660-48-6
- Pramesti, M., H. S. H. Subagyo dan A. Aprilia. 2019. Perencanaan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Keripik Nangka dan Usulan Keselamatan Kesehatan Kerja di UMKM Duta Fruit Chips, Kabupaten Malang, *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian* 3(2):150-164. Hal 1-10
- Prasetya, H. N. 2017. Interaksi Glutenin dan Betalain Ditinjau dari Aspek Molekuler Adonan Disuplementasi Bit Merah (*Beta Vulgaris* L), *Seminar Nasional dan Gelar Produk*, Malang, 17-18 Oktober 2017.
- Putri, D. N., L. Windiana dan O. P. Pakpahan. 2020. *Teknologi Frozen Dough dan Sourdough*. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.
- Purwadi., L. E. Radiati, H. Evanuarini dan R. D. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Republik Indonesia. Undang-undang RI No. 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan.
- R&M. 2021. YCD Serie Commercial Electric Deck Oven for Sale. <https://www.rmachinery.com/product/ycd-series-commercial-electric-deck-oven-for-sale/> (7 Maret 2021).
- Raja Plastik Indonesia. 2021. Keranjang Plastik Lobang 2296 L. <https://www.rajaplastikindonesia.com/produk/jual-keranjang-plastik-lobang-tipe-2296-l-green-leaf/> (7 Maret 2021).
- Ramadhana, M. R., dan J. Kusnadi. 2016. Formulasi Pengembangan Produk Margarin Berbahan Minyak Ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan Stearin Kelapa Sawit, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (2): 525-535.
- Rauf, R., dan D. Sarbini. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air Dalam Pembuatan Adonan Roti dari

- Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong, *AGRITECH* 35(3): 324-330.
- Rihastuti, R. A. dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Semak. 2021. 3D-DC Upright Display Chiller 3 Door. <https://www.semak.com.au/3d-dc> (7 Maret 2021).
- Setiarto, R. H. B. 2020. *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba Yang Ramah Lingkungan*. tanpa kota: Guepedia.
- Shopee. 2021. Loyang Oven 60x40 /Loyang Oven Gas. <https://shopee.co.id/Loyang-Oven-60x40-Loyang-Oven-Gas-i.11373559.308795042> (7 Maret 2021).
- Sitepu, K. M. 2019. Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti, *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks* 2(1): 71-77.
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Surabaya: Penerbit Airlangga.
- Susilo, A., D. Rosyidi dan F. Jaya. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Sunarsih, L. E. 2018. *Penanggulangan Limbah*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Sutedi, A. 2015. *Buku Pintar Hukum Perseroan Terbatas*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Sulaeman, A. 2017. *Prinsip-prinsip HACCP dan Penerapannya Pada Industri Makanan dan Gizi*. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Swastha, B. 2003. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: BPFE.
- Thohari, I. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: UB Press.
- Umar, H. 2003. *Business an Introduction*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Waluyo, E. dan B. Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Widyanti, E. M., dan B. I. Moehadi. 2016. Proses Pembuatan Etanol dari Gula Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae* Amobil, *METANA* 12(2): 31-38.

- Wisnu, Dicky. 2019. *Teori Organisasi Struktur dan Desain*. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.
- Yuwono, S. S., dan E. Waziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.