

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT SUPRAMA merupakan salah satu industri besar yang memproduksi mi kering dan mi instan selama 50 tahun serta telah mengantongi izin dari BPOM dan tersertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).
2. PT SUPRAMA berlokasi di Jl. Raya Suko Sidoarjo km 3, Suko, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.
3. PT SUPRAMA memiliki bentuk perusahaan PT (Perseroan Terbatas) dan struktur organisasi lini dan staf.
4. PT SUPRAMA memproduksi mi secara kontinu (terus-menerus)
5. Proses produksi mi di PT SUPRAMA meliputi pengayakan (*shifting*), pencampuran (*mixing*), *feeding*, pemadatan (*compounding*), pemipihan (*sheeting*), pencetakan (*slitting*), pengukusan (*steaming*), pemotongan dan pelipatan (*cutting and folding*), pengeringan (*drying*) dan atau penggorengan (*frying*), pendinginan, dan pengemasan.
6. PT SUPRAMA menggunakan kemasan PP dan OPP untuk mi kering, pengemas VM-CPP dan OPP untuk mi instan, dan boks karton sebagai pengemas sekunder.
7. PT SUPRAMA menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*) pada penyimpanan bahan baku, bahan pembantu, dan produk jadi.
8. Sumber daya yang digunakan oleh PT SUPRAMA meliputi sumber daya manusia, sumber daya air, sumber daya listrik, dan sumber daya bahan bakar.
9. PT SUPRAMA menerapkan sistem sanitasi terhadap pekerja, bahan baku dan bahan tambahan, air, mesin dan peralatan, serta gedung dan lingkungan pabrik.
10. Pengendalian mutu yang terdapat di PT SUPRAMA meliputi bahan baku, bahan tambahan, proses produksi, dan produk akhir.
11. Pengolahan limbah di PT SUPRAMA meliputi limbah B3 dan non B3 yang terdiri dari limbah cair, padat, dan udara.

13.2. Saran

1. Perlu dilakukan perbaikan metode penyimpanan produk akhir seperti pengelompokkan jenis produk yang disimpan di gudang, sehingga memudahkan dalam pencarian produk yang akan dipasarkan dan mewujudkan sistem FIFO (*First In First Out*) untuk mencegah produk mengalami kadaluarsa sebelum dipasarkan.
2. Perlu penyediaan tempat khusus untuk penyimpanan kemasan produk agar tidak terkontaminasi oleh debu dan kotoran lainnya.
3. Perlu dilakukan penyesuaian standar higienitas agar pengolahan mi yang dipasarkan secara nasional dan yang secara internasional memiliki standar higienitas yang sama.

DAFTAR PUSTAKA

- AAREAL Sieving. (2023). PVC Powder Flow-thru Low-profile Vibrating Sieve Machine. <https://www.urmachinery.com/Blog/inline-vibrating-sieve.html>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Aditama, R. A., & Rofiudin, M. (2020). *Pengantar Bisnis*. AE Publishing.
- AliExpress. (2023). 100L Mixing Tank With Agitator Food Grade Stainless Steel 304 Electric Motor. <https://id.aliexpress.com/item/32416729221.html>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- All-Biz Ltd. (2023). Industrial metal detector DLM-508K. <https://id.all.biz/industrial-metal-detector-dlm-508k-g29862>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Angelica, M. (2019). Optimasi Nilai Gizi dan Formulasi Mie Basah Menggunakan Substitusi Tepung Bekatul dan Penambahan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) berdasarkan Karakteristik Fisikokimia dan Sensori, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Soegijapranata, Semarang.
- Amrita, D., Sutaryadi, & Ninghadjanti, P. (2012). Pembagian Kerja dalam Meningkatkan Efektivitas Kerja Karyawan. <https://media.neliti.com/media/publications/118247-ID-pembagian-kerja-dalam-rangka-meningkatka.pdf>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Arief, L. M. (2021). *Pengolahan Limbah Industri*. Andi Offset.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Dee Publish.
- Assauri, S. (2004). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: UI Press.
- Astuti, F. A. F., & Fachrudin, A. R. (2020). *Manajemen Industri*. Lakeisha.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2014). Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan. <https://istanaumkm.pom.go.id/download/1036>. Tanggal akses 1 April 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/IDN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%2>

- [Omakanan%20-%20wheat%20flour.pdf](#) . Tanggal akses 13 Januari 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2012). Mi Instan. https://kupdf.net/download/updated-sni-3551-2012-mi-instan_58be3059e12e89d42fadd374_pdf . Tanggal akses 29 April 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 8217:2015 tentang Mi Kering. <https://fdokumen.com/document/24323sni-8217-2015.html>. Tanggal akses 24 April 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *Skema Penilaian Kesesuaian terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *SNI 7709:2019 tentang Minyak Goreng Sawit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bertuetti Innovative Dough Handling. (2023). *Rested Dough Feeder*. <https://www.bertuetti.it/en/prodotto/rested-dough-feeder/>. Tanggal akses 15 April 2023.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik mie kering terbuat dari tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 23.
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., & Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh pengeringan terhadap kadar air dan kualitas bolu dari tepung sorgum (*Sorghum bicolor* L). *Jurnal Sains dan Teknologi Fluida*, 14(2), 73-79.
- Budio, S. (2018). Komunikasi Organisasi: Konsep Dasar Organisasi. *Jurnal STAI*, 1(2), 23.
- Byju's. (2023). Kjeldahl Method. <https://byjus.com/chemistry/kjeldahl-method/> (Diakses 24 Maret 2023).
- Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik mi kering substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning dan tepung ikan tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 182.
- Da San Jiang. (2022). DSJ® Hot-Air-Dried Instant Noodle Production Line in Hungary, Europe Built by Our Team. <https://www.dasanjiang.biz/>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Eunike, A., Setyanto, N. W., Yuniarti, R., Hamdala, I., Lukodono, R. P., & Fanani, A. A. (2021). *Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan*. UB Press.

- Fadhilah, F., Suryawan, F. R., Suryaningsih, L. & Lestari, L. (2022). Teori gudang digunakan dalam proses pergudangan (tinjauan empat aspek). *Jurnal Transportasi, Logistik, dan Aviassi*, 1((2), 153-156.
- Focus Technology Co., Ltd. (2023). Big Platform 450mm 300 500 Kgs Industrial Weight Scales for Logistics. <https://hiweigh.en.made-in-china.com/product/RyWmPhvDCwcE/China-Big-Platform-450mm-300-500-Kgs-Industrial-Weight-Scales-for-Logistics.html>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Global Instruments. (2023). *Penganalisa Kadar Air Inframerah Model Fd-800*. <https://www.globalinstrumentsg.com/infrared-moisture-analyzer-model-fd-800> (Diakses 24 Maret 2023).
- Guangzhou Broadyea Machinery Manufacture Co.,Ltd. (2023). Attention To The Rolling Machine Of Instant Noodle Production Line. <https://www.broadyea.net/news/attention-to-the-rolling-machine-of-instant-no-12752617.html>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Guangzhou Broadyea Machinery Manufacture Co.,Ltd. (2023). Fresh Noodle Processing Line Compound Rolling Machine. <http://id.broadyea-noodlemachine.net/fresh-noodle-line/instant-noodle-processing-line-compound.html>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Suspensi Pati serta Konsentrasi Butanol terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Tinggi Amilosa dari Tapioka. *Agritech*, 34(3), 308-315.
- Indiamart. (2023). SS Polished Instant Noodles Cutting And Folding Machines. <https://www.indiamart.com/proddetail/instant-noodles-cutting-and-folding-machines-24329644448.html>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Indiamart. (2023). Stainless Steel Automatic Continuous Bearing Dryer. <https://www.indiamart.com/proddetail/continuous-bearing-dryer-11628269848.html>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Indiyanto, R. (2008). *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Klaten: Yayasan Humaniora.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf

- sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech*, 33(4), 391-398.
- Iskandar, C. S., Upa, S., & Iskandar, M. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) Berbasis Technopreneurship*. Deepublish.
- Itech. (2023). Horizontal Packaging Machine Record. <https://www.itech.eu/en/product/Horizontal-Packaging-Machine-Record-270>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. CV Andi Offset.
- Khasanah, H. N., Dewi, O., Abidin, S. M., & Hastuti, U. S. (2013). Studi Tentang Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Keanekaragaman Kapang Kontaminan Pada Tepung Terigu. In *Prosiding Seminar Biologi*, 10(2), 1-5.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Mie*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf> . Diakses pada 13 Januari 2022.
- Kramanandita, R., & Rinanti, U. A. A. (2017). Analisis sistem informasi perencanaan bahan baku *plant* 9C di Divisi PPIC PT Rekadaya Multi Adiprima. *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, 15(1), 117.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. (2021). Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirop jeruk siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.
- Kusnandar, F., Hermeinasari, A., & Adawiyah, D. R. (2016). Pendugaan Umur Simpan Bumbu Kuah Bakso Serbuk dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 3(1), 10-17.
- Malik, A. (2010). *Pengantar Bisnis Jasa Pelaksana Konstruksi*. CV. ANDI OFFSET.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mariyani, N. (2011). Studi pembuatan mie kering berbahan baku tepung singkong dan mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Sains Terapan*, 1(1), 30-41.

- Marsh, K. & Bugusu, B. (2007). Food packaging—roles, materials, and environmental issues. *Journal of Food Science*, 72(3), 39-55.
- Meridian Manufacturing Inc. (2023). Flour Silos. <https://www.meridianmfg.com/flour-silos/>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Miftahurrohman. (2022). *Production Planning & Inventory Control (PPIC)*. [http://komputerisasi-akuntansi-d3.stekom.ac.id/informasi/baca/Production-Planning-Inventory-Control-PPIC/004f62ba53db9a467296985f4d7a5121bde34d2e#:~:text=Production%20Planning%20%26%20Inventory%20Control%20\(PPIC\)%20merupakan%20proses%20perencanaan%20produksi,dibutuhkan%20untuk%20memproduksi%20barang%20jadi](http://komputerisasi-akuntansi-d3.stekom.ac.id/informasi/baca/Production-Planning-Inventory-Control-PPIC/004f62ba53db9a467296985f4d7a5121bde34d2e#:~:text=Production%20Planning%20%26%20Inventory%20Control%20(PPIC)%20merupakan%20proses%20perencanaan%20produksi,dibutuhkan%20untuk%20memproduksi%20barang%20jadi). Tanggal akses 23 Maret 2023.
- Mira. (2017). Pertumbuhan Populasi *Tribolium castaneum* (Coleoptera: Tenebrionidae) pada Tepung Terigu dan Tepung Beras di Berbagai Suhu Ruang Penyimpanan. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung, Bangka Belitung.
- Muljawan, A. (2019). Struktur organisasi perguruan tinggi yang sehat dan efisien. *Jurnal Tahdzibi*, 4(2), 69.
- Murdiati, A., Anggrahini, S., Supriyanto, & Alim, A. (2015). Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251-260.
- Novianti, D., Maksudi, & Inten, S. (2020). Rancang bangun sistem *production planning and inventory control* (PPIC) untuk menentukan *estimated time departed* (ETD) pada PT Balagi Rattan Cirebon. *INTI TALIFA: Jurnal Teknik Informatika*, 12(2), 44.
- Nugraha, P. S. (2008). Analisis pengendalian persediaan dalam perencanaan produksi (Studi Kasus pada PT Budi Manunggal di DIY). *Skripsi*, Fakultas Ekonomi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Nurlia. (2019). Pengaruh struktur organisasi terhadap pengukuran kualitas pelayanan (perbandingan antara ekspektasi/harapan dengan hasil kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 52.

- Ohtake Noodle Machine Co., Ltd. (2023). Frying Equipment. https://www.ohtake.jp/gaiyo_e07.html. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Pulungan, M. H. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Puntanata, S. (2008). Pengeringan pada Produk (Tapel) dengan Microwave (Pre -Treatment : Kamar Pendingin), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Purnama, L., Murdiati, A., & Noor, Z. (1992). Pengaruh variasi NaCl dan Na₂CO₃ terhadap sifat fisik dan mikrostruktur mie sagu kering. *Agritech*, 12(4), 12-13.
- Rachmawan, O. (2001). *Sumber Kontaminasi dan Teknik Sanitasi*. https://mirror.unpad.ac.id/orari/pendidikan/materi-kejuaraan/pertanian/pengendalian-mutu/sumber_kontaminasi_dan_teknik_sanitasi.pdf. Tanggal akses 3 Juni 2022.
- Rahmani, A. (2015). *Pengelolaan Air dalam Industri Pangan*. Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Ramdhani, D., Merida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur)*. Yogyakarta: Markumi.
- Rasyad, H., Retnowati, & Purba E. S. L. (2003). *Peluang Bisnis Makanan Berbasis Tepung*. Sidoarjo: PT Elex Media Komputindo.
- Riyanto. (2014). *Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun (B3)*. Deepublish.
- Rosida & Dwi, R. W. (2012). Mie dari tepung komposit (terigu, gembili (*Dioscorea esculenta*), labu kuning) dan penambahan telur. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 32-37.
- Sa'adah, L. (2020). *Manajemen Keuangan*. Penerbit LPPM.
- Sabahannur, S., Alimuddin, S., & Nikmah, H. (2022). Studi pengaruh suhu dan lama penggorengan terhadap kualitas jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan penggorengan vacuum. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 1-8.
- Sampurno, R. B. (2006). Aplikasi polimer dalam industri kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 17 & 19.
- Sari, W. A. (2010). Pengendalian Mutu Produksi Mie Kering, *Laporan Magang*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Sen, D. J. (2017). The maillard reaction of reducing sugars with amino acids in baking chemistry. *European Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*, 4(1), 458-463.
- Setiarto, H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene, dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Guepedia.
- Setyani, Astuti, s., & Florentina. (2017). Substitusi Tepung Tempe Jagung pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1), 1-10.
- Silalahi, R. L. R., Sari, D. P., & Dewi, I. A. (2017). Pengujian free fatty acid (FFA) dan colour untuk mengendalikan mutu minyak goreng produksi PT. XYZ. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(1), 41-50.
- Simanjuntak, M., Triharjono, B. A., Banjarnahor, A. R., Sari, O. H., Purba, S., Hasibuan, A., Purba, H. B., Handiman, U. T., Karundeng, M. I. M. L., Mulyana, I. J., & Fitrianna, M. (2021). *Perancangan Organisasi dan Sumber Daya Manusia*. Yayasan Kita Menulis.
- Siregar, R. T., Purba, S., Nurmiati, Mustar, Ferdinandus, A. Y., Muskita, S. M. W., Simarmata, H. M. P., Butarbutar, M., & Hasdiana, S. (2020). *Manajemen Bisnis*. Yayasan Kita Menulis.
- Sitorus, E., Sutrisno, E., Armus, R., Gurning, K., Fatma, F., Parinduri, L., Chaerul, M., Marzuki, I., & Priastomo, Y. (2021). *Proses Pengolahan Limbah*. Yayasan Kita Menulis.
- Soeltanong, M. B., & Sasongko, C. (2021). Perencanaan produksi dan pengendalian persediaan pada perusahaan manufaktur. *JRAP*, 8(1), 16-17.
- Sudarmadji, S. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sudarmaji, S. (2005). Analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (Hazard Analysis Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2), 183-190.
- Sugito, Hermanto, & Arfah. (2013). Pengaruh ketebalan irisan dan suhu penggorengan hampa (vakum) terhadap karakteristik keripik labu kuning (Cucurbita moschata). *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 83-97.
- Suhartini, S., & Nurika, I. (2018). *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. UB Press.

- Sulaiman, F., & Nanda. (2015). Pengendalian bahan baku dengan menggunakan metode EOQ pada UD. Adi Mabel. *Jurnal Teknovasi*, 2(1), 1.
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Syiah Kuala University Press.
- Sumartono, M. A. & Jan, A. B. H. (2019). Analisis sistem manajemen pergudangan pada PT. Mitra Kencana Distribusindo Manado. *Jurnal EMBA*, 7(4), 5879-5888.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan kelemahan dari setiap jenis struktur organisasi. *Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2), 37-39.
- Supraptiah, E., Ningsih, A. S., & Zurohaina. (2019). Optimasi temperatur dan waktu pengeringan mi kering yang berbahan baku tepung jagung dan tepung terigu. *Jurnal Kinetika*, 10(2), 42-47.
- Suroso, A. S. (2013). Kualitas minyak goreng habis pakai ditinjau dari bilangan peroksida, bilangan asam dan kadar air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 77-88.
- Susan, E. (2019). Manajemen sumber daya manusia. *Adaara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 9(2), 952-962.
- Susanto, D. A., Maukar, A. L. & Sianto, M. E. (2007). Perancangan usulan tata letak gudang bahan baku penunjang di PT Multi Manao Indonesia. *Widya Teknik*, 6(1), 100-110.
- Suyanti. (2008). *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya.
- Titan Industries Inc. (2023). Cooling & Drying. <https://www.titanconveyors.com/products/cooling-and-drying>. Tanggal akses 6 Februari 2023.
- Tominiq, V. I., Haiti, M. & Hutabarat, M. S. H. (2018). Analisis uji kualitas bakteriologis air minum isi ulang (AMIU) menggunakan metode MPN pada pengolahan air sistem reverse osmosis (RO) dan sistem ultra violet (UV). *Jurnal Kesehatan Saelmakers Perdana*, 1(1), 20-24.
- Vikaliana, R., Sofian, Y., Solihati, N., Adji, D. B., & Maulia, S. S. (2020). *Manajemen Persediaan*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Widatmoko, R. B. & Estiasih, T. (2015). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik mie kering berbasis tepung ubi jalar pada

- berbagai tingkat penambahan gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1386-1392.
- Widayat, W. & Yudo, S. (2002). Pengolahan air payau menggunakan teknologi osmosa balik. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 3(1), 69-81.
- Widen Precision Machinery Co., Ltd. (2023). Noodle Steamer Machine. <https://www.widentw.com/> . Tanggal akses: 6 Februari 2023.
- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Bahan dan Kemasan Alami Perkembangan Kemasan Edible*. Gramedia Pustaka Utama.
- World Instant Noodles Association. (2020). *Demand Rankings*. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>. Tanggal akses 17 Januari 2022.
- Wulandari, Y. (2021). Penetapan kadar warna tartrazin pada mie instan dengan metode spektrofotometri UV-vis. *Jurnal Analisis Farmasi*, 6(1), 45.
- Yuliant, R., Saleh, A. & A. Bakar. (2014). Usulan perancangan tata letak fasilitas perusahaan Garmen CV. X dengan menggunakan metode konvensional. *Reka Integra*, 2(3), 72-83.
- Yunarto, H. I., & Santika, M. G. (2005). *Business Concepts Implementation Series in Inventory Management*. PT Elex Media Komputindo.
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Suryana, N. T. T., Utami, N., Yunieswati, W., Fajar, W. O., Fitriani, N. R. J., Argaheni, N. B., Febry, F., Puspa, A. R., Atmaka, D. R., & Lubis, A. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Yayasan Kita Menulis.
- Yusniaji, F & Widajanti, E. (2013). Analisis penentuan persediaan bahan baku kedelai yang optimal dengan menggunakan metode Stockhastic pada PT. Lombok Gandaria. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 13(2): 1-13.
- Yuwono, S. S. & Waziiroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.
- Zalizar, L. (2012). Kualitas fisik *garlic oil* dan potensinya sebagai antimikroba *Streptococcus agalactiae* penyebab mastitis pada sapi perah. *Jurnal GAMMA*, 7(2), 53-60.