

XIV. KESIMPULAN DAN SARAN

14.1. Kesimpulan

1. PT. Pia Juwara Satoe merupakan pabrik pembuatan bakpia kering dan basah dengan produk lain seperti nastar *roll* dan kue kacang yang berdiri sejak tahun 2018.
2. Pabrik PT. Pia Juwara Satoe berlokasi di Jalan Berbah-Kalasan, Kalitirto, Kecamatan Berbah, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.
3. PT. Pia Juwara Satoe memiliki struktur organisasi berbentuk fungsional dengan jumlah tenaga kerja pabrik dan *outlet* sebanyak kurang lebih 253 karyawan.
4. PT. Pia Juwara Satoe selalu mengusahakan penerapan kebersihan dan praktik sanitasi setiap hari, namun tetap ditemukan beberapa kelalaian penerapan sanitasi.
5. PT. Pia Juwara Satoe selalu melakukan pengendalian bahan baku dan produk untuk memastikan menghasilkan produk tanpa kontaminasi.
6. PT. Pia Juwara Satoe selalu melakukan pengolahan limbah padat dan cair sesuai dengan prosedur serta tetap menjaga kebersihan lingkungan.

14.2. Saran

1. PT. Pia Juwara Satoe perlu membenahi pengaturan tata letak, jumlah mesin, dan jumlah pekerja di dalam area produksi agar pekerja tidak setiap hari bekerja *overtime* atau lembur. Bekerja lembur tetap diperlukan namun perlu memperhatikan kebutuhan produksi serta peraturan mengenai hari *off*.
2. PT. Pia Juwara Satoe perlu meningkatkan kesadaran pekerja untuk menjaga praktik sanitasi dengan melakukan berbagai pelatihan dan kegiatan yang menambah wawasan terkait sanitasi industri pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *JITIPARI: Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 2(1), 15-24.
- Ariyanti, D., & Widiasta, I. N. (2011). Aplikasi Teknologi Reverse Osmosis Untuk Pemurnian Air Skala Rumah Tangga. *Teknik*, 32(3), 193–198.
- Azteria, V., Kusumaningtiar, D. A., Irfandi, A., Veronika, E., & Nitami, M. (2021). Aktualisasi diet limbah (sampah) Padat. *Jurnal Abdidas*, 2(4), 783-789.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI 01- 4291-1996, Bakpia Kacang Hijau, Jakarta: BSN.
- BPOM. (2023). *Fasilitasi Standardisasi Keamanan, Mutu, dan Manfaat Pangan Olahan dalam Rangka Dukungan BPOM terhadap Hilirisasi Produk Inovasi dan Upaya Eradikasi Bahan Berbahaya*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Budiman, I., Saori, S., Anwar, R. N., Fitriani, & Pangestu, M. Y. (2021). Analisis pengendalian mutu di bidang industri makanan (Studi kasus: UMKM mochi kaswari Lampion kota Sukabumi). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 2185-2190.
- Chandrasekaran, M. (Ed). (2013). *Valorization of Food Processing By-Products*. Boca Raton: CRC Press.
- Departemen Kesehatan RI. (2010). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. In *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia* (p. MENKES).
- Dirgantoro, A. Y. G. (2017). Perbaikan Kualitas Limbah Cair Industri Kecap dan Saos PT. Lombok Gandaria dengan Variasi Bakteri Indigenus, *Skripsi*, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Eryanto, A. A. (2019). Hubungan Antara *Interpersonal Trust* terhadap Supervisor dengan Kepuasan Kerja pada Karyawan PT. NPN Surabaya, *Skripsi*, Fakultas Psikologi, Universitas Muhammadiyah.

- Farisi, S., & Rasyid, M. I. (2021). Penerapan *Good Manufacturing Practices* pada usaha sirup pala di kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal Sosial dan Teknologi (SOSTECH)*, 2(5), 425-430.
- Fatimah, A. I. D., Hapsari, R. D., Adzkiya, M. A. Z., & Mariyani, N. (2022). Peningkatan pengetahuan dan kesadaran penerapan sanitasi *higiene* di UKM pengolahan sagu, Bogor. *Community Development Journal*, 3(1), 242-247.
- Gusnawati, G. (2023). Pengaruh Kualitas Air Minum Isi Ulang Dengan Menggunakan Teknologi *Reverse Osmosis (RO)*. *V-MAC (Virtual of Mechanical Engineering Article)*, 8(2), 66-70.
- Hartini. (2021). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung terigu dengan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* pada UKM Ukhro Bakery Kecamatan Kalibagor Kabupaten Banyumas, *Skripsi*, Fakultas Pertanian dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Hastuti, A., Wahyuni, S., & Faradilla, F. (2022). Karakteristik nilai gizi dan organoleptik *cookies* dari berbagai formulasi tepung komposit: studi pustaka. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 7(6), 5652-5659.
- Heavypack. (2024). Mesin Pengemas High Speed Roti / Snack / Biskuit / Pie / Kerupuk / Mie / Sabun dan Lainnya Otomatis HDL-350B. <https://www.heavypack.id/detail/HDL-350B>. Tanggal akses 17 Januari 2024.
- Hidayati, A., & Yusrin. (2010). Pengaruh Lama Waktu Simpan pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Zat Organik pada Air Minum Isi Ulang. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 49-54.
- Inayat, Y., & Indriati, H. (2021). Pengaruh struktur organisasi, fasilitas kerja dan beban kerja terhadap efektivitas kerja pegawai BPR Chandra Muktiartha Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 18(1), 13-28.
- Indiamart. (2024). 400 Liter Steam Planetary Cooking Mixer Machine Double Jacketed Kettle with Scaper. <https://www.indiamart.com/proddetail/400-liter-steam-planetary-cooking-mixer-machine-double-jacketed-kettle-with-scaper-2850871270130.html>. Tanggal akses 17 Januari 2024
- Indodacin. (2024). Timbangan Digital GM. https://indodacin.com/products/detail/144/timbangan_digital_gm_kapasitas_15_kg. Tanggal akses 19 Januari 2024.

- KRAAI. (2017). *How Do Reverse Osmosis Systems Work*. <https://kraaiwelldrilling.com/how-do-reverse-osmosis-systems-work/>. Tanggal akses 17 Maret 2024.
- Kristianingrum, A. A., & Wahyudiono, S. (2023). Uji hedonik pembuatan kue pukis dengan substitusi tepung sukun. *Culinaria: Journal of Culinary*, 5(1), 1-10.
- Lamatokan, M. F. E., Sari, A. N., Nurhayati, Pramonodjati, F. (2023). Uji cemaran bakteri *Salmonella sp.*, *Eschericia coli*, *Shigella sp.*, dan *Staphylococcus aureus* pada jajanan kue tradisional di Pasar Kota Surakarta. *Avicenna: Journal of Health Research*, 6(1), 11-20.
- Nafisah, H., Ridawati, & Dahlia, M. (2022). The effect of the use of margarine and butter with different percentages on the quality of sesame milk pie. *Indonesian Journal of Multidisciplinary Science*, 1(8), 894-906
- Nahar, N., Madzuki, I. N., Izzah, N. B., Karim, S. A., Ghazali, H. M., & Karim, R. (2019). Bakery science of bread and the effect of salt reduction on quality: a review. *Borneo Journal of Sciences and Technology*, 1(1), 9-14.
- Nareswari, F. I., Ritonga, A. M., & Ediati, R. (2022). Pengaruh kombinasi proses termal dan jenis kemasan terhadap mutu cimplung singkong siap saji. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 3(2), 45-56.
- Nurlia. (2019). Pengaruh struktur organisasi terhadap pengukuran kualitas pelayanan (perbandingan antara ekspektasi/harapan dengan hasil kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi penerapan prinsip-prinsip sanitasi industri dan *higiene* karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1-12.
- Pandit, I. G. S., & Permatananda, P. A. N. K. (2022). Pengaruh pengemasan vakum terhadap mutu dan daya simpan pindang tongkol (*Auxis tharzad*, Lac.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 19-31.
- Paxelmarket. (2024). Bakpia Basah Kumbu Hitam isi 15-Bakpia Juwara Satoe. <https://paxelmarket.co/product/bakpia-basah-kumbu-hitam-isi-15-bakpia-juwara-satoe/>. Tanggal akses 20 Januari 2024.
- Priyani, D. A., Moody, S. D., & Yuliana, T. (2019). Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral, dan Cemaran Loham Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kecambah Kedelai Hitam). *Jurnal Triton*, 10(2), 21-37.

- Purwanti, A. S. (2023). Pemberian air rebusan kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan daun adas (*Foeniculum vulgare*) pada ibu menyusui terhadap berat badan bayi usia 0-6 Bulan. *Oksitosin: Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 10(2), 134-141.
- Renzetti, S., Harder, R. D., & Jurgens, A. (2015). Puff pastry with low saturated fat contents: The role of fat and dough physical interactions in the development of a layered structure. *Journal of Food Engineering*, 117, 24-32.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Ridwan, M. (2019). Usulan Tata Letak Fasilitas Produksi di CV. Muga Jaya, *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Komputer Indonesia,
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47-60.
- Safitri, V., & Tambunan, E. V. M. (2023). Penurunan cacat kualitas produk kue bakpia menggunakan metode *seven tools* di UMKM Harapan Jaya Bekasi. *Journal of Engineering Environment Energy and Science*, 2(1), 41-48.
- Songok, L. J., Serrem, C., Wamunga, F., & Oyango, C. (2020). Descriptive and instrumental analysis of gluten free bread from green banana, pumpkin seed, and cassava composite flours. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 5(4), 1-10.
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2019). Uji kualitatif zat pewarna sintetis pada jajanan makanan daerah Ketapang kota Banda Aceh. *AMINA*, 1(2), 67-71.
- Suryani, F., Madagaskar, Moulita, R. A. N. (2022). Analisis Pengaruh Waktu dan Tekanan Terhadap Demineralisasi Air Buangan AC dengan Metode *Reverse Osmosis*. *REDOKS*, 7(1), 1-9.
- Susanti, L. (2021). Minat beli konsumen teh botol kemasan terhadap variasi produk dan kemasan produk. *Journal of Management and Business (JOMB)*, 3(2), 104-112.
- Syahid, M., Rahman, M., Azis, N., Arief, S., & Fathar, I. (2019). Pengolahan Air Minum Sistem Reverse Osmosis di Pesantren Hidayatullah Gowa. *JURNAL TEPAT: Applied Technology Journal for Community Engagement and Services*, 2(2), 60-65.

- Tarmizi. (2019). Desain organisasi dalam pengembangan struktur organisasi perguruan tinggi di era industri 4.0. *Jurnal Tahdzibi*, 4(1), 1–14.
- Tokopedia (2024). Double Chamber Vacuum Sealer Machine WIRAPAX DZ-410S Vakum DZ410S. https://www.tokopedia.com/khanada/double-chamber-vacuum-sealer-machine-wirapax-dz-410s-vakum-dz410s?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=pdp-seo. Tanggal akses 20 Januari 2024.
- Tokopedia. (2024). Meja Stainless Steel. https://www.tokopedia.com/ptmaxzer/meja-stainless-steel?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=pdp-seo. Tanggal akses 17 Januari 2024
- Tokopedia. (2024). Scraper-Pengikis Adonan. <https://www.tokopedia.com/sinarhimalaya/sn4246-scraper-pengikis-adonan>. Tanggal akses 17 Januari 2024.
- Tokopedia (2024). Trolley Roti / Tray Trolley / Rak Trolley Bakery 16 Rak. https://www.tokopedia.com/gomaxkitchen/trolley-roti-tray-trolley-rak-trolley-bakery-16-rak?utm_source=google&utm_medium=organic&utm_campaign=pdp-seo. Tanggal akses 17 Januari 2024.
- Van Hung, P., Hoang Yen, N. T., Lan Phi, N. T., Ha Tien, N. P., & Thu Trung, N. T. (2020). Nutritional composition, enzyme activities and bioactive compounds of mung bean (*Vigna radiata* L.) germinated under dark and light conditions. *LWT*, 133.
- Wang, Q., Espert, M., Salvador, A., & Sanz, T. (2023). Shortening replacement by emulsion and foam template hydroxypropyl methylcellulose (HPMC)-based oleogels in puff pastry dough rheological and texture properties. *Current Research in Food Science*, 7, 1-7.
- Wardana, Purnamasari, W. O., & Muzuna. (2021). Pengenalan dan pengendalian hama penyakit pada tanaman tomat dan semangka di Desa Sribatara kecamatan Lasalimu kabupaten Buton. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 464-476.
- Widiastuti, N., Triyanda Gunawan, Hamzah Fansuri, Syafsir Akhlus, Yuly Kusumawati, & Harmami. (2021). Penerapan Membran Reverse-Osmosis Di Lingkungan Panti Asuhan Yatim Aisyiyah Balongbendo Untuk Memenuhi Kebutuhan Air Minum. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat ITK (PIKAT)*, 2(2), 78–86.

- Wulandari, Z. & Arief, I. I. (2022). Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional, dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian*, 10(2), 62-68.
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N., & Harini, N. (2022). Hubungan Antara Atribut Sensori dan kualitas Gula Merah Tebu: Pengaruh pH dan Kondisi Karamelisasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 54-66.
- Zakaria, A., Sauri, S., Fadela, D. M., & Wardhani, P. S. A. (2021). Efisiensi penurunan kadar COD, TS, TSS, kekeruhan, dan TDS pada air limbah industri pangan menggunakan koagulan *Poly Aluminium Chloride* dengan metode *Jar Test*. *WARTA AKAB*, 45(2), 98-104.