

BAB XIV KESIMPULAN DAN SARAN

14.1. Kesimpulan

1. PT. UBM merupakan salah satu industri pengolahan biskuit yang sudah cukup lama berdiri dan sampai saat ini PT. UBM masih mampu bersaing dengan berbagai macam produk biskuit yang beredar di Indonesia.
2. Tata letak ruang pabrik di PT. UBM diatur berdasarkan *layout* produk.
3. Bentuk organisasi PT. UBM termasuk dalam tipe organisasi garis dan staf, setiap karyawan bekerja menurut bakat dan keterampilannya.
4. PT. UBM menggunakan tepung terigu, gula, tepung tapioka, ragi, lemak sebagai bahan baku dan susu, bahan pengembang, *cocoa powder*, garam, *flavouring agent*, bahan pewarna, air, *emulsifier*, dan telur sebagai bahan pembantu pembuatan biskuit manis, biskuit asin, dan *wafer*.
5. PT. UBM memproduksi biskuit asin dan biskuit manis secara *batch* dan kontinyu, sedangkan wafer dan bunga gem secara kontinyu.
6. Kemasan primer yang digunakan PT. UBM untuk mengemas biskuit adalah plastik, *tray*, kertas gelombang, dan kertas roti.
7. Kemasan sekunder yang digunakan PT. UBM untuk mengemas biskuit adalah kaleng, karton, dan *metalized film*.
8. Sumber daya yang digunakan oleh PT. UBM adalah sumber tenaga manusia, listrik, solar, dan LNG.

9. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. UBM meliputi sanitasi ruang produksi, gudang, ruang kantor, pekerja, mesin, dan peralatan, serta lingkungan sekitar pabrik.
10. PT. UBM melakukan pengolahan limbah industri terhadap limbah padat dan terutama pada limbah cair.
11. PT. UBM melakukan pengawasan mutu biskuit mulai dari bahan baku, proses produksi, sampai produk akhir biskuit yang dihasilkan.
12. Strategi pemasaran yang digunakan oleh PT. UBM adalah *differentiated marketing* dan *marketing mix*.

14.2. Saran

1. Perlu adanya peningkatan kesadaran dari para pekerja terhadap sanitasi pekerja.
2. Perlu diperhatikan mengenai penumpukan karton pada gudang produk jadi agar jangan terlalu tinggi karena dapat menyebabkan kerusakan fisik (karton dan isi) pada produk biskuit.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, L. 2009. Modifikasi Fisik Pati Jagung dan Aplikasinya untuk Perbaikan Kualitas Mi Jagung. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/4651> (14 Juni 2011)
- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Amendola, Joseph dan Nicole Reese. *Understanding Baking, The Art and Science of Baking*. 3rd ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2003.
- Anonimus¹.2000. Tata Letak Pabrik. <http://digilib.petra.ac.id/viewer.php?page=1&submit.x=0&submit.y=0&qual=high&fname=/jiunkpe/s1/tmi/2000/jiunkpe-ns-s1-2000-25493074-12775-algoritma-chapter2.pdf>. (26 Januari 2011)
- Anonimus². 1997. *IPCC Good Practice Guidance and Uncertainty Management in National Greenhouse Gas Inventories*. http://www.ipcc-nggip.iges.or.jp/public/gp/english/8_QA-QC.pdf (26 Januari 2011)
- Badan Standar Nasional (BSN). SNI 01-2973-1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta: BSN, 1992.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H.Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Caballero, B., L.C. Truco., dan P.M. Finglas. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition, 2nd Edition*. United Kingdom: Academic Press, 2003.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd ed. USA: John Wiley and Sons.
- De Man, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry*, 3rd Ed. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.

- Desroiser, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. Diterjemahkan oleh Mulyoharjo, M. Jakarta: UI-Press.
- Direktor Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Eliasson, A. C. 2004. *Starch in Food, Structure, Function, And Applications*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Griffin, R.W. dan Ronald J. E. 2007. *Bisnis Edisi Kedelapan*. Indonesia: PT Gelora Aksara Pratama.
- Hazelton, J.L., J.L. DesRochers dan C.E. Walker. *Chemistry of Biscuit Making*. Encyclopedia of Food science & Nutrition, 2nd edition, Academic Press, 2003.
- Hui, A.Y. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York : John Wiley and Sons Company Inc, 1992.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food Second Edition*. USA: Aspen Publisher, Inc.
- Investor Daily Indonesia. 2011. *Pemerintah Diminta Jadikan Ubi Kayu Komoditas Andalan*. <http://www.investor.co.id/agribusiness/pemerintah-diminta-jadikan-ubi-kayu-komoditas-andalan/13730>. (20 Juni 2011)
- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit UI Press.
- Kotler, P dan Armstrong, Gary. 1997. *Prinsip-prinsip Pemasaran (Terjemahan:Damas Sihombing)*. Jakarta: Erlangga.
- Manley, Duncan. *Biscuit, Craker and Cookie Recipes for The Food Industry*. New York: CRC Press, 1998.
- Marliyati, S. A., A. Sulaeman, dan F. Anwar. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Bogor: IPB Press, 1992.

- Matz, S.A. and T.D. Matz. *Cookie and Cracker Technology*. Westfort: Avi Publisher, 1992.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3rd Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Miller, J. B. dan R. Whistler. 2009. *Starch: Chemistry and Technology Third Edition*. USA: Elsevier Inc.
- Oluwamukomi, M.O. I. B. Oluwalana, and O. F. Akinbowale. 2010. Physicochemical and sensory properties of wheat-cassava composite biscuit enriched with soy flour. *African Journal of Food Science*, 5 (2), 50 – 56.
- Paperus. 2009. Pengertian organisasi dan Metode. <http://paperusadvance.blogspot.com/2009/10/arti-organisasi-metode-dan-struktur.html>. (3 Februari 2011)
- Pomeranz dan Shellenbergen. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc.
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Radley, J.A. 1976. *Industrial Uses Of Starch And Its Derivaties*. England : Applied Science Publishers Ltd.
- Saladin. 1996. *Unsur-unsur Inti Pemasaran*. Bandung : Mandar Maju.
- Sarwoto, 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Managemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Singh, J., L. Kaur, dan N. Singh. 2004. Effect of Acetylation on Some Properties of Corn and Potato Starches. *Starch/Starke*, 56(2004), 586-601.
- Stadelman. W. J. dan Cotteril. E. 1973. *Egg Science and Technology 2nd ed*. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.

- Stauferr, J.E. 1988. *QUALITY ASSURANCE OF FOOD Ingredients, Processing and Distribution*. USA: Food & Nutrition Press, Inc.
- Sultan, J. 1969. *Practical Baking*. 2nded. West Port. Connecticut: the AVI Publishing, Co, Inc.
- Susanto, T. dan Yunianta. 1987. *Teknologi Bahan Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Tekhnologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Syarief, R., S.Santausa dan S.Isyana, 1989. *Tekhnologi Pengemasan Pangan*. PAU, IPB. Bogor
- Swastha, B dan Irawan. 1990. *Manajemen Pemasaran Modern*. Lembaga Manajemen Akademi Perusahaan. Yogyakarta: YKPN.
- Tranggono, 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas.
- Umar, H. 2000. *Business An Introduction*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winardi. 1993. *Manajemen Pemasaran*. Bandung : CV. Sinar Baru.
- Winarno, F.G.1993. *Pangan : Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *CODEX Dan SNI Dalam Perdagangan Pangan Global*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Whiteley, P.R. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd, 1971.
- Woollen, A. 1969. *Food Industries Manual*, 20th Edition. New York: Chemical Publishing CO., Inc.
- Zydenbos, S. dan V. Humphrey-Taylor. *Biscuits, Cookies, and Crackers*. Encyclopedia of Food science & Nutrition, 2nd edition, Academic Press, 2003.