

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Perusahaan UD. Matahari merupakan perusahaan perorangan dengan struktur organisasi garis (*line organization*).
2. Tata letak pabrik UD. Matahari merupakan kombinasi antara *process layout* dan *product layout*.
3. Pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, serta produk akhir dipantau oleh karyawan bagian produksi.
4. Proses pengolahan roti di Perusahaan Roti Matahari dilakukan dengan sistem *batch* dan penyiapan adonan menggunakan metode *sponge dough*.
5. Sanitasi karyawan kurang diperhatikan, namun sanitasi bahan baku, proses produksi, bahan tambahan dan produk akhir sudah diterapkan cukup baik.

13.2. Saran

1. Perusahaan UD. Matahari sebaiknya memiliki standar mutu produk sehingga dapat menghasilkan produk akhir dengan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi.
2. Perlu dilakukan peningkatan proses sanitasi pada karyawan agar didapatkan produk akhir yang lebih baik.
3. Perusahaan Roti Matahari perlu mempertimbangkan metode isolasi kultur yang digunakan dalam fermentasi dan metode agar dapat memperbaiki kualitas roti yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R. dan M. O. Moss. 2000. *Food Microbiology*. 2nd ed, Royal Society of Chemistry. United Kingdom: Athenaem Press Ltd.
- Asssauri, S. 2008. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Auinger-pfund, dkk. 1999. *Pengolahan Kue Dan Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional Dikmenjur.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3751-2006:tepung terigu. http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni_2/4176 (30 Mei 2015).
- Brody, A.L. 1972. *Aseptic Packaging of Foods*. Food Technology. Aug. 70-74
- Buckle, K.A., R.A. Edward G.H. Fleet dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Punormo Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Cauvain, S. P. And L. S. Young, 2006. *Baked Products Science, Technology and Practice*, Blockwell Science: UK
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Clarke, C. And I. P Dockery. 2004. *Wheat Sourdough Fermentation: Effect on Time and Acidification on Fundamental Rheological Properties*. Cereal Chemistry 2004; 81:409-417.
- Dinas Tenaga Kerja, Transmigasi, dan Sosial Kota Denpasar, 2011. <http://www.dinastransker,dansosial.com/kota/denpasar> (30 Mei 2015).
- Ensminger, A. H., James, K., dan John, R. K. R. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*. Boca Raton : CRC
- Fuad, M., Christine, H., Nuriela, Sugiarto, Paulus, Y.E.F. 2005. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Gisslen, Wayne. 2005. *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gobbetti, M., Smacchi, E., Fox, and Corsetti, A. 2005. *The Sourdough Microflora: Cellular Localization and Characterization of Proteolytic Enzymes in Lactic Acid Bacteria*. LWT-Food Science and Thechnology.
- Goesaert, H., Pareyt, B., Wilderjans E. 2006. *The Role of Gluten in a Pound Cake System: A model Approach Based on Gluten–Starch Blends*. Food Chem. 2008; 110: 909–915.
- Handewi, P. S dan R. Kustiari. 2010. *Situation and Trends of Wheat Flour Consumption in Indonesia: Analysis of Suesnas Food Consumption Data (1996-2008)*. Departemen Pertanian Indonesia.
- Handoko, T. Hani. 2001. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Hanneman, L. J. 1980. *Bakery Bread and fermented Goods*. London: Heinemann.
- Hariandja, Wahyu. 2002. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Makro*. Yogyakarta: Kanisius.
- Harper. 1975. *Handbook of Plastic and Elastomer*. Baltimore: Westing House Electric Corporation.
- Hasibuan. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer, Jay. Barry, R. 2006. *Manajemen Operasi*. Edisi Tujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- Hensperger, Beth. 2000. *The Bread Lover's Bread Machine Cookbook*. Boston: The Harvard Common Press.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons.
- Kalp, Karel and Klaus Lorenz. 2005. *Handbook of Dough Fermentation*. USA: Marcel Dekker, Inc.

- Krajewski, Lee., and Larry P. Ritzman. 2002. *Operations Management*. USA: Addison-Wesley Publishing Company.
- Kusuma, H. 2002. *Manajemen Produksi, Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Leszczynska, Joanna and Diowks, Anna. 2012. *Evaluation of Immunoreactivity of Wheat Bread Made from Fermented Wheat Flour*. Czech J. Food Sci. Vol. 30, 2012, no. 4: 336-342.
- Maddox, Ian.S. 1994. *Practical Sanitation in the Food Industry*. Switzerland: Gordon and Breach Science Publishers S.A.
- Matz, S. S. 1986. *Bakery Technology and Engineering*, 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Matz, Samuel. A. 1999. *Cereal Science*. London: West Port Connecticut.
- Meignen, B., B. Onno, P. Gelin, M. Infantes, S. Guilois and B. Cahagnier. 2001. *Optimization of Sourdough Fermentation with Lactobacillus Brevis and Baker's Yeast*. Fppd Microbiology, 18:239-245.
- Moehji, 1971. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Pranata.
- Ndhara, T. 1999. *Pengantar Teori Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Novira, Adnan. 2009. *Rencana Pendirian Struktur Organisasi: Media Massa*. Yogyakarta: UGM Press.
- Nur Hidayat, Dwi. 2009. *Industri Roti Home Industry*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, Tbk.
- Potter, N. 1986. *Food Science Fourth Edition*. Wesport: The Avi Publishing Company.
- Pramono, Guffron. 1997. *Sanitasi Air Industri: Bahan Baku dan Pembantu*. Jakarta: UGM Press.

- Prasasto, Mulyo. 2001. *Peranan Industri Mikro Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Jilid II*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, Tbk.
- PT .Bogasari Flour Mills. 2012. *Komposisi Tepung Terigu*. <http://www.bogasariflour.com/>. (07 Januari 2015).
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higine dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Salminen, S. dan A. von Wright. (eds). 1998. *Lactic Acid Bacteria : Microbiology and Functional Aspects*, 2nd Ed Revised and Expanded. New York: Marcel Dekker Inc.
- Scheirlinck, I., Van der Meulen, R., Van Schoor, A., et al. 2009. *Influence of Geographical Origin and Flour Type on Diversity of Lactic Acid Bacteria in Traditional Belgian Sourdough*. *Applied and Environmental Microbiology* 75, 2009, 1099-1109.
- Scott, Alan and Daniel Wing. 1999. *The Bread Builders: Hearth Loaves and Masonry Ovens*. US: Chelsea Green Publishing Company.
- Shah, P. 2002. *Growth, Viability, and Activity of Bifidobacterium spp. in skim Milk Containing Prebiotics*. *J of Food Science*. Vol 67 (7) : 2740 – 2744.
- Sikyta. 1983. *Methods in Industrial Microbiology*. Toronto: Ellis Horwood Ltd.
- Soemarso, S. R., 2009. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Edisi Kelima. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Soesarsono, W. dan D. Fardiaz. 1988. *Dasar Pengawasam Mutu Hasil Pertanian*. Bogor: Departemen Hasil Pertanian, IPB.
- Soewandi, Bambang. 1991. *Tatanan Organisasi Perusahaan dan Bahan Usaha*. Yogyakarta: UGM.

- Stamper, Eugene., Richard L. Koral., Clifford Strock. 1979. *Handbook of Air Conditioning, Heating and Ventilating*, 3rd edition. New York: Industrial Press Inc.
- Sukanto, Wisnu, dan Dewanta. 1980. *Sistem dan Organisasi Tataan Masyarakat*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Suliantari dan W.P Rahayu. 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*. Bogor: Depdikbud. IPB.
- Sulistianing, Rina. 1995. *Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil*. Bogor: IPB.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Syarief, R. Dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Syarief. R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar-Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Triyaningtiyas, Ratna. 2012. *Kunci Sukses Membuat Roti bagi Pemula*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Tbk.
- USDA Nutrient Database for Standard Reference. 2009. *Nutrient Data*. www.ars.usda.gov (11 September 2015).
- Wahyudi, 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Warsono, Pudji. 2000. *Legalitas Badan Usaha dan Pendiannya*. Jakarta: CV Semar Group.
- Weiss, J. 1970. *Food Oils and Their Uses*. Wesport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Wendra, Faisal. 1999. *Sanitasi Peralatan Produksi*. Jakarta: CV Aksara Jaya.

- Wignjosoebroto, Sritomo., 2006. *Tata Letak Pabrik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Guna Widya.
- Wijarnati, W. 2007. *Beda Karyawan Tetap dan Karyawan Kontrak*.
<http://www.portalhr.com/klinikhr/hubungankaryawan/4id305.html>
(12 Januari 2015).
- Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: Penerbit PT. Media.
- Winarno, F.G. dan B. S. I. Jenie, 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Winarno, F.G., Srikandi F. dan Dedi F. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbit PT. Media.