

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Perusahaan Roti Matahari merupakan perusahaan perseorangan yang menerapkan sistem organisasi garis dalam menjalankan perusahaan.
2. Pabrik Roti Matahari berlokasi di tempat yang strategis di kota Pasuruan.
3. Tata letak pabrik dapat mendukung kegiatan produksi agar berjalan lancar.
4. Kesejahteraan karyawan terjamin dengan gaji yang memenuhi standar UMR dan adanya jaminan serta fasilitas yang diberikan perusahaan.
5. Proses pengolahan Roti Matahari menggunakan metode *sourdough* yang menghasilkan roti dengan *flavor* khas.
6. Perusahaan Roti Matahari telah menerapkan sistem sanitasi pabrik, peralatan, dan karyawan, meskipun dalam pelaksanaannya masih kurang baik.
7. Sistem pengendalian mutu telah dilakukan oleh Perusahaan Roti Matahari sejak penanganan bahan baku sampai penanganan produk akhir.

13.2. Saran

Perusahaan Roti Matahari perlu menambahkan pintu darurat sebagai antisipasi jika terjadi kebakaran sebagai faktor yang memperhatikan keselamatan pekerja. Perlu dilakukannya perbaikan dalam sistem sanitasi pabrik, peralatan, dan pekerja sebagai salah satu faktor penentu keamanan pangan. Selain itu, baiknya Perusahaan Roti Matahari melakukan pengolahan limbah cair terlebih dahulu sebelum membuangnya ke selokan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhytama. 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 416 Tahun 1990 Tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Ahyari, A. 2000. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Aqimuddin, E.A. dan M.A. Kusmagi. 2010. *Solusi Bila Terjerat Kasus Bisnis*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Badan Standarisasi Nasional . 2006. SNI 01-3751-2006: tepung terigu. http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni_2/4176 (6 agustus 2015).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 01-3751-2009: Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10241 (29 September 2015).
- Berata. I.K.O. 2012. *Panduan Praktis HRD dan GA*. Jakarta: Raih Asa Sukses (Penebar Swadaya Group).
- Bertinet, R. 2013. *Knead to Know: The Real Bread Starter*. London: Grub Street.
- Bogasari. 2011. *Karakteristik Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/produk/> (27 September 2015).
- Bogasari. 2012. *Seputar Tepung Terigu*. http://www.bogasari.com/about/seputar_tepung_terigu.aspx. (5 Agustus 2015).
- BPOM RI. 2011. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Kemasan Pangan*. Jakarta: BPOM RI.
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design, and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Brummer, J.M. and Lorenz, K. 1991. European Developments in Wheat Sourdoughs. *Cereal Food World*. 36: 310-314.
- Cauvain, S. and L. Young. 2006. *Baked Product: Science, Technology, and Practice*. India: Blackwell Publishing.
- Cauvain, S. and L. Young. 2006. *Baked Product: Science, Technology, and Practice*. India: Blackwell Publishing.
- Cauvian, S.P. 2003. *Bread Making: Improving Quality*. England: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Chopra, S., and Meindl, P. (2001). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operations*. New Jersey: Prentice Hall.
- Cohein, K. 2014. *Artisan Bread*. New York: Quayside Publishing Group, Inc.
- Cruz, T., G.C. Vicente and L.D. Basbas. 2007. *Learning and Living in the 21th Century*. Philippine: Rex Book Store, Inc.
- Dagoon, J.D., J.L.Dagoon., J.L.Dagoon. and A.L. Dagoon. 2005. *Home Economics Technology*. Philippine: Rex Book Store, Inc.
- Darmono, 1998. *Perpustakaan Sekolah*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Depkes RI. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Ditjen PPM dan PL.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Edelstein, S., (Ed). 2014. *Food Science: An Ecological Approach*. USA: Jones & Bartlett Learning, LLC.
- Faridi, H. 1994. *The Science of Cookie and Cracker Production*. London: Great Britanian, Chapman and Hall.

- Handewi, P.S. dan R.Kustiari. 2010. *Situation and Trends of Wheat Flour Consumption in Indonesia: Analysis of SUSENAS Food Consumption Data (1996-2008)*. Departemen Pertanian Indonesia.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termomodifikasi, *Jurnal Lubang Pertanian* 31(2): 68-76.
- Herjanto, E. 1999. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Herujito, Y.M. 2001. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Hui, Y.H., (Eds). 2005. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 4*. USA: CRC Press.
- Kristianto, P. 2002. *Ekologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Kusuma, H. 2002. *Manajemen Produksi Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: PT Andi.
- Mahida,U.N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah*. Jakarta: Rajawali.
- McWilliams M. 2001. *Foods: Experimental Perspectives, 4th Edition*. New Jersey: Prentice Hall, Upper Saddle River.
- Narang, M.S Sehrawat J.S. 2001. *Production Management*. Nai Sarak Delhi: Dhanpat rai &Co.(P) LTD.
- Oginawati, Katharina.2008. *Diktat Sanitasi Makanan dan Minuman*. Bandung: Penerbit ITB.
- Piringer, O.G., and A.L. Baner, (Eds). 2008. *Plastic Packaging*. Germany: Wiley-VNC.

- Poernomo, F. dan Y. Savalas. 2003. Perusahaan Roti Ramayana, *Laporan Praktek Kerja Pabrik*, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Pomeranz, Y. Dan J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. USA: The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Potter, N.N., and J.H. Hotchkiss. 1998. *Food Science Fifth Edition*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Pramono, Guffron.1997. *Sanitasi Air Industri : Bahan Baku dan Pembantu*. Jakarta: UGM Press.
- Prasasto, M. 2001. *Peranan Industri Mikro Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Jilid II*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higine dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Raharjo, H. 2009. *Hukum Perusahaan*. Yogyakarta: Penerbit Pustaka Yustisia.
- Reinhart, P. 2014. *Bread Revolution*. United States: Ten Speed Press.
- S.Y., Sufi. 1999. *Kreasi Roti*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Santoso, N. 2010. *Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Karakteristik Roti Manis*.
http://digilib.wima.ac.id/index.php?p=show_detail&id=14377#
(27 September 2015).
- Simamora, B. 2003. *Memenangkan Pasar Dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Smith, J.S., and Y.H. Hui., (Eds). 2004. *Food Processing: Principles and Applications*. USA: Blackwell Publishing.

- Soekarwo. 2013. *Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Upah Minum Kabupaten/ Kota di Jawa Timur 2014*. Surabaya: Gubernur Jawa Timur.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *(SNI) No 01-3553 Tentang Air Minum Dalam Kemasan*. Jakarta: Deperindag.
- Subagio, A., 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Susanto, T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Susanto, T. 2010. *Pengolahan Air PDAM Surabaya Menjadi Air Siap Minum Menggunakan GAC, Filter Pasir Silica, dan UV*. digilib.its.ac.id (13 Januari 2016).
- Suyanti. 2010. *Panduan Mengolah 20 Jenis Buah*. Depok: Penebar Swadaya.
- Syarief.R., S. Santausa dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Vaclavik, V.A. and E.W. Christian. 2014. *Essential of Food Science Fourth Edition*. New York: Springer Science and Business Media.
- Vaclavik, V.A., and E.W.Christian. 2014. *Essentials of Food Science 4th Edition*. USA: Springer.
- Wahyono, T. 2009. *Membuat Sendriri Program Akutansi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Wianecki, M. dan E. Kolakowski. 2007. Gelatinization Parameter of Starch and some Cereal Product, as Determined Thermomechanically from Torque Measurements. *Electronic Journal of Polish Agriculture University* 10 (4): 13-23.
- Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil*. Depok: Penebar Swadaya.
- Wijanto, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.

Winarno, F. G. 2002. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yudhoyono, S. B. 2008. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta: Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.