

BAB XII KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

PT. Agel Langgeng merupakan anak perusahaan dari Kapal Api *Group* di mana anak perusahaan ini bergerak dalam produksi berbagai macam permen. Perusahaan ini didirikan pada lokasi yang tepat sehingga distribusi dapat berjalan dengan baik. PT. Agel Langgeng ini menerapkan tata letak pabrik berdasarkan aliran produk sehingga proses produksi dapat berjalan dengan baik. Struktur organisasi yang digunakan perusahaan tersebut adalah struktur organisasi lini di mana tiap bagian terdapat hierarkinya. Perusahaan melakukan proses produksi selama 24 jam dengan pembagian 3 *shift* kerja di mana tenaga kerja yang dimilikinya adalah 440 orang. PT. Agel Langgeng melakukan sistem produksinya dengan sistem produksi kontinyu dan melakukan pengawasan mutu mulai dari bahan baku hingga menjadi produk jadi sampai didistribusikan.

12.2. Saran

Kinerja PT. Agel Langgeng Beiji - Pasuruan sebagai industri penghasil permen sangat baik. Oleh karena itu, kinerja tersebut hendaknya dipertahankan atau ditingkatkan agar menjadi lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous¹. 2002. *Mengatur Tata Letak Pabrik*. Available at: <http://www.ydba.astra.co.id/teknisDetail.asp?sTeknisId=5>.
- Anonimous². 2008. *Produksi Kontinu*. Available at: http://id.wikipedia.org/wiki/Produksi_kontinu.
- Anonimous³. 2008. *Manajemen Operasi dan Produksi*. Available at: http://www.geocities.com/agus_lecturer/kompren/kompren_operasional.htm.
- Anonimous⁴. 2008. *Produksi Pertanian*. Available at: http://id.wikipedia.org/wiki/Produksi_Pertanian.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Tabel Syarat Mutu Kembang Gula Keras*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: C.V. Akademi Pressindo.

- Crueger, W. dan Crueger. A. 1984. *Biotechnology: A Textbook of Industrial Microbiology*. USA: Science Tech Inc.
- Dziedzic, S.Z. dan M.W. Kearsley. 1995. *The Technology of Starch Production*. In: S.Z. Dziedzic and M.W. Kearsley (Eds.). *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives* London: Blackie Academic and Professional.
- Giancoli, D. C., 2001. *Fisika edisi kelima*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Jackson, EB. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture, 2nd ed*. London: Blackie Academic and Professional.
- Jenie, B.S.L. 1987. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas ITB. Bekerja sama Dengan Lembaga Sumber Daya Informasi-IPB.
- Judoamidjojo, M, Darwis, A. A, Sa'id, E. G, 1992, *Teknologi Fermentasi*, Jakarta: Rajawali Press.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg, 1973. *Quality Control for the Food Industry, 3rd ed volume 2*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Kuswurj, Risvan. 2008. *Gula Rafinasi dan Pembuatannya*. Available at: <http://www.risvank.com>.

- Machfud dan A.Yudha. 1990. *Perencanaan Tata Letak Pada Industri Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Malayu, Hasibuan, SP. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Gunung Agung.
- Martin, A., Swarbrick, J., dan Cammarata, A., 1983, *Farmasi Fisik, edisi ke-3, 8*, (penerjemah Yoshita). Jakarta: UI Press.
- Matz. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Company.
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer, 3rd ed.* New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rais, S. 1994. *Pengelolaan Organisasi*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Reksohadiprodjo, S dan Indriyo, G. 1999. *Manajemen Produksi ed 4*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Robertson, G. 1993. *Food Packaging: Principles and Practise*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Sampurno, H. 2003. *Sanitasi Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Santoso, A. dan S. Priyanto. 1995. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya: Penerbit Kartika
- Schenck, F.W. dan R.E. Hebeda, 1992. *Starch Hydrolysis Products: Worldwide Technology, Production and Application*. VCH Pub., Inc.
- Schermerhorn, J.R., Jr. 2003. *Manajemen Buku I*. (Penerjemah: M.P. Putranta, S.D. Ginting, M.F.S Junaedi, T.D. Widiastuti). Yogyakarta: Andi.
- Sondang. 2003. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Stauffer, J.E. 1988. *Quality Assurance of Food: Ingredient, Processing and Distribution*. Westport, Connecticut: Food and Nutrition Press, Inc.
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat
- Susanto, T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Virlandia, Feby. (2008). *Pembuatan Sirup Glukosa dari Pati Ubi Jalar (Ipomonea batatas) dengan Metode Enzimatik*. Available at: <http://andyfood.wordpress.com>.