

BAB VII KESIMPULAN

1. Kegiatan penerapan aplikasi GMP pada pabrik pengolahan *wafer krim PT.Pancatradi* dapat terlaksana dengan baik karena adanya prosedur persyaratan yang jelas, sumber daya manusia, sarana dan prasarana yang mendukung, dan ketersediaan biaya.
2. Karyawan yang menunjang aplikasi GMP adalah seluruh karyawan PT.Pancatradi meliputi karyawan bagian produksi, bagian sanitasi, bagian pengawasan mutu.
3. Persentase biaya aplikasi GMP adalah 1,66% dengan biaya sebesar Rp. 33,20
4. Aplikasi GMP pada pabrik pengolahan *wafer krim* dengan kapasitas produksi 2.000 Kg tepung terigu/hari (107.000 kemasan 45 gram) tidak memberikan beban kepada konsumen karena tiap kemasan konsumen hanya mengalami penambahan Rp 33,20 dengan produk yang dihasilkan lebih aman dan lebih layak dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd edition. Toronto, Canada: John Willey and Sons, Inc
- Fawzya, Y. N., Murniyati, dan T. D. Suryaningrum. *Persyaratan Pengolahan Produk Perikanan*. <http://www.bbpr2b.kkp.go.id/publikasi/bukuputih/persyaratan%20pengolahan.pdf> (24 September 2011).
- Glezer, M. 2007. *Salt in Bread Dough*. <http://www.indiavine.org/audarya/ayurveda-healthy-wellbeing/445308-salt-bread-dough.html> (15 Mei 2011).
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Koestantis, E. 2011. *Good Manufacturing Practices*. [http://www.fkh.unair.ac.id/materi/haccp/Good%20Manufactory%20Practices%20\(GMP\).ppt](http://www.fkh.unair.ac.id/materi/haccp/Good%20Manufactory%20Practices%20(GMP).ppt) (20 Agustus 2011).
- Learoyd, P. 2005. *GMP a Brief Guide-Scientific and Technical Training Manager National Blood Service*. http://hospital.blood.co.uk/library/pdf/training_education/gmpguide.pdf (20 September 2011).
- Matz, A.S. dan D.T Matz. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. The AVI Publishing Company, Inc.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988. 2011. *Bahan Tambahan Makanan*.

<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/10/jtptunimus-gdl-s1-2008-setiyaning-482-3-bab2.pdf> (25 Agustus 2011).

Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (5th edition). New York: McGraw-Hill Companies, Inc.

Purwanegara, G. 2012. *Perencanaan Unit Pengemasan Dan Penggudangan Pada Pt. Pancatradi Dengan Kapasitas Produksi Wafer Cream Coklat 2.000 Kg Tepung Terigu/Hari*. Surabaya : Universitas Katholik Widya Mandala.

Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.

Pragana, A. 2010. *Persyaratan Pengolahan*.
[http://anandagagan.blogspot.com/2010/03/Persyaratan Pengolahan.html](http://anandagagan.blogspot.com/2010/03/Persyaratan-Pengolahan.html) (11 november 2012).

Prasetyono, A.T. 2011. Implementasi GMP dan HACCP dalam Menunjang Quality Assurance Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Industri Vol. IV No.*, 187 – 194.

Sucofindo. 2011. *Sertifikasi Good Manufacturing Practices (GMP)*.
<http://www.sucofindo.biz/?menuid=120&id=222> (13 November 2011).

Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.

Soedjadi, F.X. 1989. *Organisasi dan Metode, Penunjang Berhasilnya Manajemen*. Jakarta: Haji Masagung

Syarief, R dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.

Winarno, F.G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor : M-Brio Press.