

## **BAB XIII PENUTUP**

### **13.1. Kesimpulan**

- a. Proses produksi *stick* jagung meliputi proses *mixing* 1, ekstruksi, *mixing* 2, pemanggangan, dan pengemasan.
- b. Proses produksi *cookies* meliputi proses pencampuran, pencetakan, pemanggangan, dan pengemasan
- c. Pengemas yang digunakan untuk *stick* dan *cookies* berupa kemasan laminasi multilayer.
- d. Sanitasi yang dilakukan UD SARINDOFOOD meliputi sanitasi bahan baku, mesin dan peralatan, air, pekerja, ruang produksi dan lingkungan, serta gudang penyimpanan.
- e. Pengawasan mutu di UD SARINDOFOOD meliputi pengawasan mutu bahan baku, proses produksi, produk akhir, dan gudang penyimpanan.

### **13.2. Saran**

Perusahaan dapat lebih meningkatkan efisiensi produksi dengan lebih memperhatikan proses ekstruksi agar tidak banyak produk yang jatuh dan terbuang, serta mengontrol kinerja mesin pengemas agar proses *sealing* pengemas berjalan lebih lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arief, R.W., Alvi Y., Asropi, dan Fatma D. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pembuatan yang Berbeda. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi”* Hal. 611
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Atmosudirjo, P.1999. *Desain Serta Struktur Organisasi*. Jakarta : STIA, LAN Press.
- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- C.I. Moraru and J.L. Kokini. 2003. *Nucleation and Expansion During Extrusion and Microwave Heating of Cereal Foods*. *Comprehensive reviews in Food Science and Food Safety* Vol. 2.
- Damodaran, S. and Paraf, A. 1997. *Food Proteins and Their Applications*. Marcel Dekker Inc. New York
- Daou, C and Zhang, H. 2012. *Oat Beta-Glucan: Its Role in Health Promotion and Prevention of Diseases, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11:355-365
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan SNI 01-3751-2006. 2006. *Syarat Mutu Tepung Terigu*.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry. 3th Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Handoko, T. Hani. 1997. *Manajemen dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Igoe, R.S dan Y.H. Hui., 1996. *Dictionary of Food Ingredient*. Third Edition. Marcel Dekker. Chapman & Hall, New York.

- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Panel Gizi Makan* 2012, 35(1): 13-22
- Johnson, M., D. D. Ratnayaka, M.J. Brandt. 2009. *Twort's Water Supply*. UK: Elsevier Ltd.
- Mercier C, Feillet P. 1975. Modification of carbohydrate components by extrusion cooking of cereal products, *Cereal Chem* 52:283
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabetha
- PergubJatim. 2013. Baku Mutu Air Limbah. <http://blh.jatimprov.go.id>. (18 Juni 2016).
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Purnawijayanti, H, 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengelolaan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Qanytah. 2012. Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung. <http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf>, Diakses tanggal 19 Maret 2016
- Ramachandra H.G. and M.L. Thejaswini. Extrusion Technology: A Novel Method of Food Processing. *IJISSET - International Journal of Innovative Science, Engineering & Technology*, Vol. 2 Issue 4, April 2015
- Riganakos, K. A. and M. G. Kontominas. 1995. Effect of heat treatment on moisture sorption behavior of wheat flours using a hygometric

tehnique. G.Charalambous (Ed). *Journal of Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence*. Vol 7 : 147-151.

Rockey GJ (2000). Single screw extruder. In : *Extruders in Food Application* (ed. M. N. Riaz). *Technomic Publishing, Lancaster, P.A., Pages 30-31*

S.A. Navale, Shrikant Baslingappa Swami and N.J. Thakor. Extrusion Cooking Technology for Foods: A Review. *JOURNAL OF READY TO EAT FOOD*

Safitri 2014, Pengaruh Pelatihan dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Karyawan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Volume 1 Nomor 4 Juli 2013*.<https://www.ejournal.unesa.ac.id/article/8602/56/article>. Diakses 20 Maret 2014. Hal. 1044 - 1054

Smith, J., 2011. *Food Additive User's Handbook*. Edited by James Smith. Blackie and Son Ltd. AVI Publishing Company, Inc, New York.

Sulistyo, J. 1992. *Pengolahan Roti*, PAU Pangan Gizi UGM, Yogyakarta.

Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: UGM.

Thymi S, Krokida MK, Pappa A and Maroulis ZB 2005. Structural properties of extruded corn starch. *Journal of Food Engineering*, 68: 519-526.

Wignjosoebroto, S. 1993. *Pengantar Teknik Industri Jilid 1*. PT. Guna Widya. Jakarta

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. dan B.S.L. Jennie, 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Pencegahannya*. Galia Indonesia. Jakarta.

Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.