

BAB XII

KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

1. Produk utama yang diproduksi divisi *bakery* Hypermart Royal Plaza Surabaya adalah roti manis.
2. Kapasitas produksi divisi *bakery* Hypermart Royal Plaza Surabaya adalah sebanyak 15kg adonan roti manis/hari.
3. Proses produksi divisi *bakery Hypermart Plaza* dilakukan dengan menggunakan sistem *batch*.
4. Pemasaran produk divisi *bakery* Hypermart Royal Plaza Surabaya dilakukan dengan cara *display* produk di depan ruang produksi, promo katalog dan bazaar di area kasir.

12.2 Saran

Divisi *bakery* Hypermart Royal Plaza Surabaya perlu meningkatkan kinerja dalam hal :

1. Kelengkapan atribut staf divisi *bakery*.
2. Pengendalian mutu bahan baku.
3. Sanitasi area produksi karena masih banyak ditemui serangga seperti kecoa dan lalat.
4. Sanitasi gudang kering karena masih ditemui hewan pengerat yang berkeliaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Aguskrisno, 2011. *Peranan Jamur Ragi Saccharomyces cerevisiae Sebagai Fermentasi Roti*. <http://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/12/27/peranan-jamur-ragi-saccharomyces-cerevisiae-sebagai-fermentasi-roti/> (13 Agustus 2012).
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie Dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Auinger, P. 1999. *Pengolahan Kue Dan Roti*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Dikmenjur.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia:Ragi Roti Kering* (SNI 01-2982-1992). <http://sisni.bsn.go.id/index.php?/snimain/sni/cari/simple>(21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995^a. *Standar Nasional Indonesia: Abon* (SNI 01-3707-1995). http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail/sni/4128 (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995^b. *Standar Nasional Indonesia: Mentega* (SNI 01-3744-1995). http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail/sni/4146 (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995^c. *Standar Nasional Indonesia: Sosis Daging Sapi* (SNI 01-3820-1995). http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail/sni/4236 (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia: Coklat Butir* (SNI 01-4292-1996). <http://pustan.bpkimi.kementerin.go.id/files/sni%2001-4292-1996.pdf> (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *Standar Nasional Indonesia:Garam dapur* (SNI 01-3556-1999). http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/cari/simple/1/garam%20dapur/X9/X9/X9/undefined (21 September 2012).

- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Nasional Indonesia: Margarin* (SNI 01-3541-2002). http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/cari/simple(21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006^a. *Standar Nasional Indonesia: Air Minum dalam Kemasan*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3553-2006.pdf> (16 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006^b. *Standar Nasional Indonesia: Gula Kristal-Bagian 2* (SNI 01-3140:2006). <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3140.2-2006.pdf>. (9 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006^c. *Standar Nasional Indonesia: Susu Bubuk* <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2970-2006.pdf> (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia:Telur Ayam Konsumsi* (SNI 3926:2008). http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail/sni/7782 (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan* (SNI 01-3751-2009). http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/7341 (21 September 2012)
- Brauman, A., S. Keleke, M. Malonga, E. Miambi, and Ampe, F.. 1996. *Microbiological and Biochemical Charaterization of Cassava Retting, a Traditional Lactic Acid Fermentation for Foo-foo (Cassava Flour) Production*. *Applied and Environ. Microbiol* 62(8):2854–2858.
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging*. USA : Marcell Dekker, Inc.
- Cenadi, C. S. 2000. *Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran*. *Nirmana Journal* Vol. 2 (1) hal. 92-103.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd ed. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Dean, J. 2012. *Soft Bread*. Jakarta : Djambatan.

- Desroiser, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Duryatmo, S. 2009. *Mocaf: Inovasi & Peluang Baru*. Trubus XL(477):13-17.
- Feigenbaum, A. V. 1989. *Kendali Mutu Terpadu*. Jakarta: Erlangga.
- Ginting^a, E. dan Y. Widodo. 2003. *Tepung dan Serbuk Ubi Kayu Sebagai Alternatif Pengolahan ubikayu dengan Limbah Minimal* (no 1:245–258). Puslitbang Tanah dan Agroklimat Bogor
- Ginting^b, E., Yulifianti .R., dan Utomo, J.K. 2012. *Tepung Kasava Modifikasi sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan* (no 23: 1-12). Puslitbang Tanah dan dan Agroklimat Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/53146/BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf?sequence=2> (10 September 2012)
- Gisslen, W. 1985. *Professional Baking*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Heriansya, D. 2008. *Substitusi Ubi Jalar (Impomea Batatas) Pada Produksi Donat (Kajian Dari Aspek Fisik Organoleptik dan Ekonomi)*, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang. <http://books.google.co.id/books?id=asU8dYn54wkC&pg=PA19&lpg=PA19&dq=fermentasi+roti+manis&source=bl&ots=0dEAq5YQdh&sig=uiK6jzeBvDaiZFNDazQdxIQmfk&hl=id&sa=X&ei=6PMoULiuOoq3rAf36YBg&ved=0CD4Q6AEwAw#v=onepage&q=fermentasi%20roti%20manis&f=false> (13 Agustus 2012)
- Hobbs, B.C. dan Richard J.G. 1978. *Food Poisoning and Food Hygiene*. London:Edward Arnold Ltd.
- Hubeis,M. 1999. *Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Penganjar*. Bogor : Kerjasama Pusat Studi Pangan Pangan & Gizi – IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. <http://cyberpustaka.wordpress.com/nomor-dan-volume/118-2/> (3 Februari 2012).

- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Jennie, B., 1998. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Universitas Sumatra Utara
- Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Sumatra : Universitas Sumatra Utara.
- Kadarisman, D. 1994. *Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II*. Kerjasama FATETA IPB – PAU Pangan & GIZI IPB dengan Kantor Meneteri Negara Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan, Bogor.
- Karyantina, M., Sp., MP., 2012. *Teknologi Kue dan Roti*. http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=teknologi%20kue%20dan%20roti%20oleh%203A%20merkuri%20karyantina%20Csp.%20Cmp&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CDAQFjAA&url=http%3A%2F%2Fmerkuriakaryantina.files.wordpress.com%2F2010%2F04%2Fbahan-uts-tekn-kue-roti.pdf&ei=ZfQUOiNLYS4rAeD0oFQ&usq=AFQjCNH2d4_16w6zh2ehx1ovhAI9NVQ8ng&bvm=bv.1355534169.d.bmk (18 Desember 2012)
- Kasmidjo, R. B. 1999. *Sanitasi, Penanganan Limbah dan Lingkungan : Konsep Penanganan Limbah*. Yogyakarta: Jurusan TPHP FTP UGM.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press
- Kusuma, H. 2002. *Manajemen Produksi, Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Laboratorium Anios, La professional de la desinfection. 2012. *Jenis Bakteri yang dapat Dibunuh Aniosteril DDN*. Eropa: Le Professionnel de la désinfection.
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering 3rd Edition*. Texas : Pantech International, Inc.

- McSwane, D., Nancy R., dan Richard L. 2000. *Essentials of Food Safety and Sanitation*. Second Edition. USA: Prentice-Hall, Inc
- Misgiyarta., Suismono., dan Suyanti. 2009. *Tepung Kasava Bimo Kian Prospektif*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(4):1-4.
- Moehji. 1971. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Pranata.
- Pomeranz dan Shellenbergen. 1971. *Bread Science and Technology*. *Westport* : The AVI Publishing Company, Inc.
- PT. Saf Instant. 2012. *Improver*, PT. Saf Instant, Indonesia <http://safinstant.indonetwork.co.id/1746610/> (12 September 2012)
- Putri, N. N. 2011. *Pembuatan Roti Mocaf yang Diperkaya Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) sebagai SumberProtein*. repository.Unand.ac.id/17240/1/PEMBUATAN_ROMO.pdf (28 September 2012)
- Reksohadiprodjo, S dan Indriyo, G. 1999. *Manajemen Produksi ed 4*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Subagio, A. 2009. *MOCAF-HF: Tepung Lokal kaya serat dan Bebas Gluten*, *Food Review*. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55993> (28 September 2012)
- Subarna. 2002. *Pelatihan Roti*. Bogor: PT Fits Mandiri, Institut pertanian Bogor.
- Susanto, H.R. dan Nyoman S. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Tampubolon, P. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Wahyudi, C. 2002. *Laporan Training di Food Industrial Teaching System Unit Bakery*. Bogor: PT FITS MANDIRI Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA, Institut Pertanian Bogor.

- Wargiono, J., Hasanuddin, A. dan Suyamto. 2006. *Teknologi Produksi Ubikayu Mendukung Industribioetanol*. Puslitbang Tanaman Pangan. Bogor.
- Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Jakarta : Djambatan.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.
- Yamit, Z. 1996. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Ekonisia Fakultas Ekonomi UII.