

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Bentuk perusahaan PT. Sepanjang Pangan Jaya adalah PT Perseorangan dan struktur organisasi garis dengan total karyawan sekitar 526 orang.
2. Tata letak ruang produksi PT. Sepanjang Pangan Jaya menggunakan tipe kombinasi antara tipe *process layout* dan tipe *product layout*.
3. Bahan baku dan pembantu wafer *stick* adalah terigu, tapioka, air, garam, gula, lesitin, susu bubuk, minyak nabati, pewarna, dan *essence*.
4. Proses produksi yang diterapkan di PT. Sepanjang Pangan Jaya adalah *semicontinuous* yang meliputi tahap penimbangan, pencampuran, pemanggangan, pengisian, pemotongan, pendinginan, dan pengemasan.
5. Sanitasi yang dilakukan di PT. Sepanjang Pangan Jaya meliputi sanitasi pabrik, sanitasi peralatan, dan sanitasi pekerja.
6. Pengawasan mutu yang dilakukan di PT. Sepanjang Pangan Jaya adalah pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi, pengawasan mutu produk akhir dan masa kadaluwarsa.
7. Pengolahan limbah di PT. Sepanjang Pangan Jaya meliputi limbah padat dan limbah cair.
8. Umur simpan wafer *stick* yang diproduksi PT. Sepanjang Pangan Jaya adalah satu tahun.
9. Penerapan sanitasi di PT. Sepanjang Pangan Jaya sudah berjalan dengan baik

13.2. Saran

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) perlu ditingkatkan untuk menjamin kualitas produk pangan yang dihasilkan oleh PT. Sepanjang Pangan Jaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 1997. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Edisi Keempat*. Yogyakarta: Penerbit BPFE
- Assauri. S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Bugusu, B. dan C. Bryant. 2008. *Food Packaging Innovations: The Science, Current Research and Future Research Needs*. <http://members.ift.org/NR/rdonlyres/460A8462-339F-4E3C-A3B9-EA25BAEA4BE9/0/PackagingSummitSummary.pdf> (10 Maret 2010).
- Charley, H. 1970. *Food Science 2nd ed*. New York: John Wiley and Sons.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: Akademika Presindo.
- Fardiaz, S. dan B.S.L. Jenie. 1984. *Sanitasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamental of Baking Science*. US: John Wiley and Sons.
- Forsythe, S. J. and P.R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*. Maryland: An Aspen Publication, Aspen Publishers Inc., Gaithersburg.
- Handoko, Hani T. 1997. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta:UGM
- Hariyadi, P. 2008. *Prinsip-prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa Produk Pangan dalam Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa (Shelf Life) Produk Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Inglett, G. E. 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Koswara, S. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. [http://www.ebookpangan.com/Member/DOWNLOADAREA/Teknologi%20Pengolahan%20Kedelai%20\(Teori%20dan%20Praktek\).pdf](http://www.ebookpangan.com/Member/DOWNLOADAREA/Teknologi%20Pengolahan%20Kedelai%20(Teori%20dan%20Praktek).pdf) (20 Februari 2010).
- Mahida. 1992. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Rajawali Press. Jakarta.
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, 3rd ed.* Washington DC: CRC Press dan Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1980. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers Third Edition*. New York: McGraw-Hill.
- Pomeranz, Y and Shellenberg J. A. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rachmawan, O. 2001. *Dasar Pengolahan Limbah secara Fisik*. http://202.152.31.169/pertanian/pengendalian_mutu/dasar_pengendalian_limbah_secara_fisik.pdf (1 Maret 2010).
- Reksohadiprodjo, S dan Indriyo, G. 1999. *Manajemen Produksi ed 4*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Susilo, J. 2008. *Penerapan HACCP Pada Produksi Makanan*. <http://www.lily.staff.ugm.ac.id/dl/index.php?file=HACCP.ppt>. (13 Februari 2010).
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern. Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Widyati, R. dan Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wignjosebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan, edisi ke-3, cetakan ke-3*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: Mbrio Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, C. 2008. *Pengolahan Limbah Cair di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Gresik, Jawa Timur*. Malang : Universitas Brawijaya.