

BAB VIII KESIMPULAN

Unit pengemasan wafer *stick* dengan kapasitas produksi 7,1 ton/hari dapat terlaksana dengan baik jika didukung sumber daya manusia, mesin dan alat pengemasan, tanah dan bangunan, kegiatan yang terencana dengan baik, serta ketersediaan aspek ekonomi. Perincian kebutuhan unit pengemasan adalah sebagai berikut:

- a. Karyawan sebanyak 70 orang yang terdiri dari satu orang kepala unit pengemasan, tiga orang mandor, dan enam puluh enam karyawan pengemasan.
- b. Kebutuhan mesin pengemas sebanyak sembilan unit, mesin cetak sebanyak dua unit, kontainer enam belas unit, pallet enam puluh lima unit.
- c. Kebutuhan bahan kemasan primer sebanyak 475.154 biji, kemasan sekunder sebanyak 19.798 biji, dan kemasan tersier sebanyak 3.300 biji.
- d. Kebutuhan listrik selama satu tahun sebesar 18.719,04 kW dan kebutuhan solar selama satu tahun sebesar 11.712 L/tahun.
- e. Biaya pengemasan selama satu tahun sebesar Rp 30.545.244.930,00.
- f. Persentase biaya pengemasan terhadap *Total Production Cost* adalah 0,62%.
- g. Biaya pengemasan per kemasan produk sebesar Rp 223,00.

Unit pengemasan pada pabrik pengolahan wafer *stick* dengan kapasitas produksi 7,1 ton/hari layak didirikan karena kebutuhan unit pengemasan

telah terpenuhi dan kisaran biaya pengemasan sebesar 0,62% dari TPC termasuk dalam kisaran yang ditentukan.



DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2009. *E-Margarine*. Australia: Moi International .
<http://byfordflour.com.au/upload/pages/products/e-margarine-as-at-06aug2009.pdf> (6 Agustus 2009)
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2006)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Gordon, L.R. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Yogyakarta: Liberty.
- HR centro. 2009. *UMR/UMK Propinsi Jawa Timur, Non Sektor pada tahun 2010*.
http://www.hrcentro.com/umr/jawa_timur/kabupaten_gresik/non_sektor/2010 (10 Desember 2009).
- 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) (26 Oktober 2009).
- Matz, S.A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 3th ed*. Singapore: McGraw Hill Companies, Inc.

- Pomeranz. 1985. *Functional Properties of Food Component*, 1st ed. San Diego, California: Academic Press, Inc.
- PT. Garudafood Putra Putri Jaya. 2008. *Panduan Operasional Wafer Stick*. Gresik: PT. Garudafood Putra Putri Jaya.
- Rais, S. 1994. *Pengelolaan Organisasi*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Robbins, S.P. 2002. *Prinsip-prinsip Perilaku Organisasi, edisi ke-5*. (Nur Cahyo Mahanani, penerjemah). Jakarta: Erlangga.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*, 2nd ed. AVI Publishing, Connecticut.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern. Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R., S. Santausa. dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Troller, J.A. 1978. *Water Activity and Food*. Academic Press, New York.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.