

BAB VIII KESIMPULAN

1. Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik roti manis dengan kapasitas 250 kg tepung terigu per hari layak secara teknis karena:
 - a. Sumber daya manusia yang digunakan berkualifikasi, berpengalaman dan kompeten di bidangnya, yaitu sebanyak 3 orang meliputi 1 orang kepala bagian dan 2 orang karyawan.
 - b. Pengujian mutu dengan *full inspection* dan sampling yang digunakan memungkinkan berlangsungnya pengendalian mutu yang mewakili lot yang ada, sehingga mutu bahan baku, proses produksi dan produk akhir dapat terus dipertahankan
 - c. Prosedur pengujian yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan, sehingga dapat memberikan hasil yang akurat.
 - d. Letak laboratorium pengendalian mutu dekat dengan ruang produksi, gudang bahan baku, dan gudang produk sehingga kegiatan pengendalian mutu dapat dilakukan dengan seefektif dan seefisien mungkin.
2. Perencanaan unit pengendalian mutu pabrik roti manis layak secara ekonomis karena hanya memberikan beban pada konsumen sebesar 1,78% dari harga jual per kemasan roti manis yang ditetapkan oleh pabrik (tidak melebihi 4%)

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Basuki, E.K. , Rosida, dan E. Rusmiati. 2006. Studi Keawetan Roti Manis yang Beredar di Kecamatan Rungkut Surabaya, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol. 3 No. 2, ISSN 1693-9115: 97-106
- Cauvain, S.P. and Young, L.S. 2006. *Baked Products: Science, Technology and Practice*. USA: Blackwell Publication.
- Charley, H. 1982. *Food Science, 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Departemen Perindustrian RI. 1974. *Mutu Roti (SNI 0031-74)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Perindustrian RI. 1996. *Standar Air untuk Industri Pangan (SNI 01-3553-1996)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Perindustrian RI. 1999. *Mutu Margarin (SNI 01-2970-1999)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Perindustrian RI. 2000. *Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Perindustrian RI. 2001. *Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Dewan Standarisasi Nasional, 1992. *SNI Seri 19.9000. Manajemen Mutu*. Jakarta: LIPI-Dewan Standarisasi Nasional.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.

- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Ginand, 2010. *Roti Manis Part 2*. <http://ginand.wordpress.com/roti-manis-part-2/> (3 Juni 2012).
- Gisslen, W. 1994. *Professional Baking 2nd ed*. New York: John Willey and Sons.
- Hadiwiyoto. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kusuma, Ratna R.W. 2008. Pengaruh Penggunaan Cengkeh dan Kayu Manis sebagai Pengawet Alami terhadap Daya Simpan Roti Manis, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kramer, A dan B.A. Twigg., 1970. *Quality Control for The Food Industry*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control. 5th Ed*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nielsen, S. S. 1998. *Food Analysis (2nd edition)*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Osella, C.A., H.D.Sanchez, and M.A. de La Torre. 2007. *Effect of Dough Water Content and Mixing Conditions on Energy Imparted to Dough and Bread Quality*. <http://www.Aaccnet.org/cerealfoodsworld/abstracts/2007/cfw-52-2-0070.asp>. (15 Maret 2013).

- Owen, G. 2001. *Cereal Processing Technology*. England: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Perry, R. H. dan C. H. Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook* (3rd edition). New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- Peters, M. S. and K.D. Timmerhaus. 1981. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* 3th ed. Singapore: Mc-Graw Hill Book Co
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 5rd Ed.* Singapura: McGraw-Hill Book Company.
- Pomeranz, Y. dan J.A. Schellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Prakosa, M. 2003. *Pembakuan Sarana dan Prasarana Kerja Perkantoran Departemen Kehutanan (SK Menhut No. 91/Kpts-II/2003)*. http://www.dephut.go.id/INFORMASI/skep/skmenhut/91_03.htm (15 April 2013).
- Reksohadiprodjo, S dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Rumahdanproperti.com. 2011. Tanah dijual-GadingRejo-Pasuruan. <http://www.rumahdanproperti.com/tanah/t15709.aspx> (26 Maret 2013).
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. http://www.perpusonline.com/pustaka/materi-kejuruan/pertanian/agro-industri-pangan/memproduksi_roti.pdf (10 Maret 2013).
- Zaidel, D.N., N.L. Chin, R.R. Abdul, and R. Karim. 2008. *Rheological Characterisation of Gluten From Extensibility Measurement*. <http://www.w3c.org/TR/1999/REC-html401-19991224/loose.dtd>. (15 Maret 2013)