

## BAB V PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

1. Tahapan proses produksi roti di Industri Roti Ivan Bakery yaitu Penimbangan bahan, pencampuran adonan, pengkalisan adonan, penimbangan adonan, *moulding*, *panning*, fermentasi, pemanggang, *depanning*, pendinginan, pemotongan roti (untuk jenis roti tawar), pengolesan selai (untuk jenis roti manis), dan pengemasan.
2. Jenis limbah pada industri roti Ivan Bakery berupa limbah padat. Banyaknya limbah padat yang bisa dimanfaatkan yaitu cangkang telur sebanyak 0,785 kg/hari, pinggiran roti tawar sebanyak 4,26 kg/hari, remahan roti tawar sebanyak 2,19 kg/hari dan roti afkir selama seminggu sebanyak 29 kg/minggu dan limbah cair sisa proses produksi sebanyak 100 Liter/hari.
3. Alternatif penerapan produksi bersih yang dapat diterapkan pada industri Ivan bakery adalah penerapan *good housekeeping* dengan nilai *payback period* 0,5 tahun, pemanfaatan roti afkir menjadi bahan baku pakan ternak dengan nilai *payback period* 3,2 tahun dan pemanfaatan cangkang telur menjadi pupuk organik dengan nilai *payback period* 2,4 tahun.

### 5.2 Saran

1. Saran yang diberikan kepada industri roti Ivan bakery adalah sebaiknya menerapkan produksi bersih untuk meminimalisir limbah dan memanfaatkan limbah yang dihasilkan guna mencegah terjadinya pencemaran lingkungan.
2. Penggunaan peralatan baking khusus peralatan harus memenuhi standar pangan seperti roll pangan agar lebih higienis.