

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- PT. So Good Food Boyolali menggunakan struktur organisasi jenis garis/linier
- Bahan baku yang digunakan di PT. So good Food Boyolali ini menggunakan susu sapi yang berasal dari KUD sekitar seperti Jatianom dan musuk dan bahan pembantu yang digunakan di PT ini adalah gula, garam NaCl, minyak nabati, pewarna, perisa, dan penstabil.
- Proses produksi pembuatan susu UHT di PT. So Good Food Boyolali secara garis besar meliputi penerimaan susu, pasteurisasi susu, pencampuran bahan, pengadukan/agitasi, sterilisasi UHT, *filling*, dan pengepakan.
- Mesin dan alat yang digunakan dalam proses produksi merupakan mesin dan alat aseptis sehingga dapat menjamin kualitas susu UHT yang dihasilkan.
- Sanitasi yang dilakukan di PT. So Good Food dimulai dari sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi ruang produksi, sanitasi peralatan, hingga sanitasi pada pekerja
- Pada penggudangan di PT. So Good Food Boyolali digunakan untuk penyimpanan *raw material*, *packaging* hingga *finished goods* dengan menggunakan metode FEFO dan FIFO.
- PT. So good Food Boyolali ini juga melakukan pengawasan dan pengendalian mutu meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengendalian mutu bahan pengemas, pengendalian mutu proses produksi, serta pengendalian mutu produk akhir dan selama penyimpanan.
- Pengolahan limbah yang terdapat di PT. So Good Food Boyolali adalah limbah cair, limbah padat, dan limbah B3 dan untuk pengolahan limbah padat dan B3 PT. So Good Food berkerja sama dengan pihak ketiga

13.2. Saran

- Untuk bahan baku yang digunakan pada PT. So Good Food Boyolali memiliki mutu yang baik dan sesuai dengan mutu susu segar pada umumnya, namun saat melakukan penerimaan susu dari KUD dilakukan pengecekan agar susu tersebut dapat mengetahui bahwa susu tersebut tidak terdapat mikroba *pathogen*.
- Untuk sanitasi pekerja untuk di PT. So Good Food Boyolali sudah baik untuk penerapannya ke pekerja. Namun, seringkali saat memasuki ruang produksi dan *filling* sebaiknya melakukan cuci tangan terlebih dahulu agar tidak terdapat kontaminan pada susu.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. (1984). *Kimia dan Teknologi Pengolahan Susu*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Afif. (1994). *Seluk Beluk Organisasi Perusahaan Modern*. Bandung: Ereso
- Alibaba. (2022). Degassing Milk Tank. <https://m.alibaba.com/product/62327566353/Fresh-milk-vacuum-degassing-tank-vacuum.html> (diakses 26 Juni 2022)
- Arminoks. (2022). Milk processing machine and equipments. <https://www.arminoks.com/en/p/milk-storage-tank/> (diakses 26 Juni 2022)
- Astawan, M. (2005). *Proses UHT: Upaya Penyelamatan Gizi Pada Susu*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). Peraturan Kepala BPOM RI No. 22 Tahun 2016: Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa. <http://jdih.pom.go.id/produk/peraturan%20kepalaBPOM/JIN%20BTP%20Perisa.pdf> (21 Maret 2022).
- Badan Standarisasi Nasional. (1998). *Susu Segar 01-3141-1998*. Jakarta: BSN.
- _____. (2014). *Susu UHT (Ultra High Temperature) 3950:2014*. Jakarta: BSN.
- Belitz, H. D., W. Grosch, & P. Schieberle. (2009). *Food Chemistry*. Berlin: Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-540-69934-7>.
- Boumpa, T., A. Tsioulpas, A. S. Grandison, & M. J. Lewis. (2012). "Effects of Phosphates and Citrates on Sediment Formation in UHT Goats ' Milk." *Journal of Dairy Research* 75 (May 2008): 160 – 66. <https://doi.org/10.1017/S0022029908003166>.
- Buckle, K. A, H. Purnomo, & Adiono. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, & M. Wooton. (2007). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H Fleet, & M. Wooton. (1987). *Ilmu Pangan*. U.I Press. Jakarta.
- Bylund, G. (2015). *Dairy Processing Handbook*. Sweden: Tetra Pak Processing.
- Chandan, R. C. (2006). *Milk Composition, Physical, and Processing Characteristic Materials*. USA: Blackwell Publishing.
- Datta, N., M. L. Perkins, & H. C. Deeth. (2002). Ultra-High Temperature (UHT) Treatment of Milk: Comparison of Direct and Indirect Modes of Heating. *Australian Journal of Dairy Technology* 57 (3): 211.
- DeMann, J. M. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Westport: The Avi Pub Co. Inc.
- Ecolean. (2022). Ecolean Filling Machines. <https://www.ecolean.com/filling-machines/> (diakses 26 Juni 2022)
- Dwiastuti, R.. (2010). Laporan Magang di PT. Dharmapala Usaha Sukses (Quality Control Gula Rafinasi). *Laporan Magang*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta
- Ensminger, M. E & D. T. Howard. (2006). *Dairy Cattle Science 4th Edition*. Danville: The Interstate Printers and Publisher, Inc.
- Feigenbaum, A.V. (1992). *Kendali Mutu Terpadu*. Jakarta (ID): PT Erlangga.
- Fox, P. F, & P. L. H. McSweeney. (2003). Protein. *In Advance Dairy Chemistry*, 233 – 76. Berlin: Kluwer Academic.
- Haris S. (2006). Politik Organisasi Perseptif Mikro Diagnosa Psikologis. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Gitosudarmo, H. Indriyo. (2002). Manajemen Operasi, Edisi Kedua, Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Gocmen. (2022). Chocolate Stock Tank. <https://www.gocmen.com.tr/chocolate-stock-tank-g-st/> (diakses 26 Juni 2022)
- Hadiwiyoto. (1994). *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty. Hal: 5.

- Handoko, T. Hani. (2000). *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE – UGM.
- Ide, P. (2008). *Health Secret of Kefir*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Idris. 1992. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang
- Indiamart. (2022). Blending tank
<https://m.indiamart.com/proddetail/ss-blending-tank13845655562.html> (diakses 26 Juni 2022)
- Indiamart. (2022). CIP Tank. <https://m.indiamart.com/proddetail/cip-tank-11396653362.html> (diakses 26 Juni 2022)
- Indonesian. (2022). Pasteurizer Machine UHT milk.
<https://m.indonesian.stainlesssteel-mixingtanks.com/sale-10611745-high-efficient-tubular-uht-milk-processing-machine-flash-pasteurization-machine.html> (diakses 26 Juni 2022)
- Jenie, B.S.L. (1988). *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. IPB Press. Bogor
- _____. (1999). *Sanitasi dan Higiene pada Pengolahan Pangan* (Kumpulan Materi Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kramer, A., & Twigg, B. (1983). *Quality Control in the Food Industry* (ed.). Avi.
- Machinery. (2022). Homogenizer
<https://www.machineryworld.com/product/hst-hl-2-homogenizer/> (diakses 26 Juni 2022)
- Marangoni F, Pellegrino L, Verduci E, Ghiselli A, Bernabei R, Calvani R, Cetin I, Giampietro M, Perticone F, Piretta L, Giacco R, La Vecchia C, Brandi ML, Ballardini D, Banderali G, Bellentani S, Canzone G, Cricelli C, Faggiano P, ...Poli A. (2018). *Cow's milk consumption and health: a health professional's guide*. J Am Coll Nutr. DOI:10.1080/07315724.2018.1491016

- Muliro S.P., Shalo P.L., & Kutima P.M. (2013) Quality assessment of raw camel milk using dye reduction tests. *African Journal of Food Science and Technology* Vol. 4(5). 2013. 116-121
- Nugraheni, M. (2018). Kemasan Pangan. *Kemasan Pangan (Ke-1)*. Plantaxia. Yogyakarta.
- Nurul Fitah Anwar, H. K. (2014). Analisis Penerapan Metode dan Penilaian Terhadap Persediaan Barang Menurut Psak No.14 Pada PT. Tirta Investama DC Manado. *Jurnal EMBA*, 2 (14), 1296-1305.
- Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup. (2009). Tentang Tata Laksana Perizinan dan Pengawasan Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun serta Pengawasan Pemulihan Akibat Pencemaran Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun oleh Pemerintah Daerah.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 18 Tahun 1999 Tentang Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun.
- Rahman. A, F. Srikandi, P.R. Winiati, Suliantari, & Nurwitri, C.C. (1988). Teknologi Fermentasi Susu. *Laboratorium Mikrobiologi Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Reksohadiprodjo, Sukanto & Indriyo Gitosudarmo. 2000. *Manajemen Produksi* (Edisi IV). Yogyakarta: BPFE - UGM.
- Render, Barry & Jay Heizer. (2001). *Prinsip-Prinsip Manajemen Operasi* (Edisi I). Jakarta: Salemba Empat.
- Rizqiyah, L.A & T. Estiasih. (2016). Mikro dan Nanoemulsifikasi Fraksi Tidak Tersabunkan (FTT) dari Distilat Asam Lemak Minyak Sawit (DALMS) yang Mengandung Senyawa Bioaktif Multi Komponen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1):56-61.
- Stable, S. I.,. (2020). sterile tanks for the stored in dairy beverage processing. <https://m.made-in-china.com/amp/product/Sterile-Tanks-for-The-Stored-Product-in-Dairy-Beverage-Processing-1906156021.html> (diakses 26 Juni 2022)
- Standar Nasional Indonesia. (2011). Susu Segar. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta
- Subagyo, Pangestu. (2000). *Manajemen Operasi* (Edisi I). Yogyakarta: BPFE - UGM.

- Susilawati, T., S. B. M. Abduh, & S. Mulyani. (2013). Reduksi Bakteri dan Biru Metilen, Serta Perubahan Intensitas Pencoklatan dan pH Susu Akibat Pemanasan pada Suhu 80°C Dalam Periode yang Bervariasi. *Animal Agriculture Journal*. 2(3): 123- 131.
- TetraPak. (2022). Filling Machines. <https://www.tetrapak.com/solutions/packaging/filling-Tetra-machines/tetra-pak-a1-for-tca> (diakses 26 Juni 2022)
- Van Den Berg, J. C. T. (1988). *Diary Technology in The Tropics and Subtropics*. PUDOC (Center for Agriculture Publishing and Documentation). Wageningen.
- Walstra, Jan T. M. Wouters, & Tom J. Geurts. (2006). *Dairy Science Technology*. CRC Press Taylor & Francis Group. Boca Raton.
- Widodo. (2003). *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Lacticia Press: Yogyakarta.
- Wijana, S. (2013). *Perancangan Pabrik: Hygine Pabrikasi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. G. & Rahayu. (1994). *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G & Surono. (2002). *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: Mbrio Press.
- Winarno, F.G. (1993). *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wong, N. P. (2012). *Fundamentals of Dairy Chemistry*. New York: Springer Science and Business Media.
- Yamit, Zulian. (2003). *Manajemen Produksi dan Operasi* (Edisi II). Yogyakarta: Ekonisia.