

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. So Good Food RTE Boyolali merupakan pabrik yang bergerak dalam bidang pengolahan sosis siap makan.
2. PT. So Good Food RTE Boyolali menerapkan struktur organisasi garis/linier.
3. Bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan sosis “So Nice” yaitu MDM, TMS, tepung tapioka, karagenan, garam, bumbu *premix*, air, dan minyak. Bahan pembantu yang digunakan meliputi ISP dan *sodium erythorbate*.
4. Urutan proses produksi sosis “So Nice” adalah *grinding*, *mixing*, *emulsifying*, *filling*, pemasakan dan sterilisasi, pencucian, *drying*, sortasi, dan *packing*.
5. Bahan pengemas primer yang digunakan oleh PT. So Good Food RTE Boyolali yaitu kemasan plastik PVDC. Bahan pengemas sekunder yang digunakan yaitu toples PET. Bahan pengemas tersier yang digunakan yaitu karton.
6. Mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan sosis “So Nice” di PT. So Good Food RTE Boyolali berperan untuk membantu manusia dalam meningkatkan produktivitas pabrik.
7. Sumber daya yang digunakan meliputi sumber daya manusia, listrik, air, dan *steam*.
8. Sanitasi yang dilakukan di PT. So Good Food RTE Boyolali meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi ruang

produksi dan lingkungan pabrik, sanitasi peralatan produksi, sanitasi gudang, sanitasi air, serta sanitasi pekerja.

9. Pengendalian mutu yang dilakukan di PT. So Good Food RTE Boyolali meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengendalian mutu air, pengendalian mutu bahan pengemas, pengendalian mutu proses produksi, pengendalian mutu produk akhir dan selama penyimpanan, serta pengendalian mutu lingkungan pabrik.
10. Pengolahan limbah yang telah dilakukan oleh PT. So Good Food RTE Boyolali antara lain pengolahan limbah cair, limbah padat, dan limbah B3.

13.2. Saran

1. Sanitasi alat sebaiknya memerlukan prosedur khusus agar umur mesin lebih awet.
2. Penggunaan tekanan air pada sanitasi bagian tertentu dapat dikurangi agar dapat menghemat penggunaan air.
3. Pengeluaran pasta pada pipa saat sanitasi dapat menggunakan pendorong dibandingkan dengan menggunakan semprotan air.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Allen, G. 2015. *Sausage: A Global History*. London: Reaktion Books Ltd.
- Apriyanto, A. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Arceivala, S. J. dan Asolekar, S. R. 2008. *Wastewater Treatment for Pollution Control and Reuse 3rd Edition*. New Delhi: Tata McGraw Hill.
- Arief, L. M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri: Dasar-dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Penerbit ANDI
- Arif, M. 2017. *Perancangan Kata-Kata Publik*. Yogyakarta: Depublish.
- Arifin, I. M. 2015. Deteksi Salmonella sp. Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Makassar. *Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran, Makassar.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: LPFEUL.
- Aulia, Y. S. 2012. Efektivitas Biofiltrasi pada Proses Penyaringan Air Minum Isi Ulang Sebagai Pencegahan Penyebaran Bakteri Patogen di Salah Satu Damiu Pancoran Mas Depok Tahun 2012. *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioksidan Nomor 38 Tahun 2013*. Jakarta: BPOM.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 3451 tentang Tapioka*. Jakarta: BSN.

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2015. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 3820 tentang Sosis Daging*. Jakarta: BSN.
- Bemiller, J. dan Roy W. 2009. *Starch: Chemistry and Technology Third Edition*. New York: Academic Press.
- Berk, Z. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. USA: Academic Press.
- Brandsch, J. dan Otto P. 2008. Characteristics of Plastic Materials, (dalam *Plastic Packaging: Interactions with Food and Pharmaceuticals*, O. G. Piringir, A. L. Baner, Eds.), Weinheim: Wiley-VCH.
- Castiglioni, C. A. 2016. *Seismic Behaviour of Steel Storage Pallet Racking Systems*. Switzerland: Springer International Publishing.
- Cunningham, F. E. dan N. A. Cox. 1987. *The Microbiology of Poultry Meat Products*. London: Academic Press.
- <https://cvdirakencananusantara.blogspot.com/2017/12/pallet-plastik.html>
(20 Januari 2019)
- <https://www.elega.lt/en/metall-detector-apex-300> (20 Januari 2019)
- <https://fanblowersurabaya.blogspot.com/2016/11/all-type-centrifugal-blower-fan.html> (20 Januari 2019)
- Floros, J. D. I. Weiss dan L. J. Mauer. 2010. Aseptic Packaging Technology, (dalam *Principles of Aseptic Processing and Packaging Third Edition*, P. E. Nelson, Ed.), USA: Purdue University Press.
- <http://www.handpallet.info/info-hand-pallet/hand-pallet-jungheinrich/> (20 Januari 2019)
- Hartel, R. W. dan D. R. Heldman. 2012. *Principles of Food Processing*. USA: Aspen Publisher, Inc.
- Harlia, E., Suryanto, D., dan Rahmah, K.N. 2017. Food Safety on Meat Products Based on Coliform Contamination. *The 7th International Seminar on Tropical Animal Production*: 395-399.

- Hess, A. F., Logsdon G. S., Chipps M. J., dan Rachwal A. J. 2002. *Filter Maintenance and Operations Guidance Manual*. USA: AWWA Research Foundation.
- Hui, Y. H. 2015. *Plant Sanitation for Food Processing and Food Service Second Edition*. London: CRC Press.
- Husni, A. dan Muhammad P. P. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Imeson, A. E. 2009. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. UK: Blackwell Publishing.
- https://inotecgmbh.de/media/2019/04/Inotec_Zerkleinerer_Emulsifiers_2017_d-e.pdf (20 Januari 2019)
- Jenie, B. S. L. dan W. P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kutas, R. 2008. *Great Sausage Recipes and Meat Curing*. New York: The Sausage Maker, Inc.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Malang: UB Press.
- Larasati, S. 2018. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Depublish.
- Madura, J. 2007. *Introduction to Business, 4th Edition*. Singapore: South-Western.
- Maher, J. F. 1989. *Replacement of Renal Function by Dialysis Third Edition*. Holland: Kluwer Academic Publisher.

- Malik, A., Z. Erginkaya, S. Ahmad, dan H. Erten. 2014. *Food Processing: Strategies for Quality Assesment*. New York: Springer
- Marsidi, R. 2001. Zeolit untuk Mengurangi Kesadahan Air. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 2(1): 1-10.
- Mauer, L. J. dan D. F. Ozen. 2004. Food Packaging, (dalam *Food Processing: Principles and Applications*, J. S. Smith, Y. H. Hui, Eds.), USA: Blackwell Publishing.
- Menteri Kesehatan RI. 2002. *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1405 Tahun 2002 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Menteri Kesehatan RI. 2010. *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Menteri Kesehatan RI. 2017. *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 32/MENKES/2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus per Aqua, dan Pemandian Umum*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- <https://www.mepaco.net/material-handling/screw-conveyors> (20 Januari 2019)
- Naja, H. R. D. 2004. *Manajemen Fit and Proper Test*. Yogyakarta: Pustaka Widyatama.
- Ockerman, H. W. dan C. L. Hansen. 2000. *Animal By-product Processing and Utilization*. USA: CRC Press.
- Pemerintah Provinsi Jawa Tengah. 2012. *Peraturan Daerah Provinsi Jawa Tengah Nomor 5 Tahun 2012 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Provinsi Jawa Tengah Nomor 10 Tahun 2004 tentang Baku Mutu Air Limbah*. Jawa Tengah: Pemerintah Provinsi Jawa Tengah
- Purwadi, Lilik E. R., Herly E., dan Ria D. A. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.

- Putrianti, Y. W. 2018. Profil Mikroba pada Lingkungan Pemasaran Daging Ayam di Pasar Induk Gadang Kota Malang. *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahmani, A. 2015. *Pengelolaan Air dalam Industri Pangan*. Bandung: ITB Press.
- Rahardjo, B. 2017. Perencanaan Sistem Manajemen Gudang Material Penunjang di PT. XYZ, *Jurnal Teknik Industri*, 12(2): 127-136.
- Rao, P. N. 2000. *Manufacturing Technology: Metal Cutting and Machine Tools*. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited.
- <https://www.renoforklift.com/types-of-forklifts/> (20 Januari 2019)
- Riaz, M. N. 2006. *Soy Applications in Foods*. London: CRC Taylor and Francis.
- Robertson, G. L. 2009. Food Packaging and Shelf Life, (dalam *Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide*, G. L. Robertson., Ed.), USA: CRC Press.
- Said, N. I. dan Ruliasih, 2008. Penghilangan Kesadahan Di Dalam Air Minum. Jakarta: Penerbit BPPT.
- Sant'Ana, Anderson de Souza. 2017. *Quantitative Microbiology in Food Processing: Modeling the Microbial Ecology*. United Kingdom: John & Wiley, Sons.
- Saparinto, S. dan Diana H. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Schutte, F. 2006. *Handbook for The Operation of Water Treatment Works*. South Africa: Water Research Comission.
- Serdaroglu, M. G. Y., Turp, dan N. Bagdatlioglu. 2005. Effects of Deboning Methods on Chemical Compositions and Some Properties of Beef and Turkey Meats, *Turk. J. Vet. Anim. Sci.* 29: 797-802.
- Smith, P. G. 2011. *Introduction to Food Processing Engineering Second Edition*. United Kingdom: Springer Science & Business Media.

- Soetikno, J. S., Ling, J. H. S., dan Ying Y. S. 2017. Fortification of Modified Cassava Flour through Application of Fermented Food Containing Poly-Glutamic Acid. *Journal Food Science and Nutrition Technology*. 2(4):000134
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Surabaya: Penerbit Erlangga.
- Suparjati. 2000. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sutiknowati, L. I. 2016. Bioindikator Pencemar Bakteri *Eschericia coli*. *Jurnal Oseana*. 41(4):63-71.
- Taylor, J. 2001. *Microorganisms and Biotechnology Second Edition*. United Kingdom: Nelson Thomes, Ltd.
- Thohari, I., Mustakim, Masdiana C. P., dan Premy P. R. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Troller, J. A. 1983. *Sanitation in Food Processing 2nd Edition*. San Diego: Academic Press.
- Husein, U. 2000. *Riset Pemasaran Dan Penilaian Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Umar, H. 2003. *Business and Introduction*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Utaminingsih, A. 2014. *Perilaku Organisasi: Kajian Teoritik dan Empirik terhadap Budaya Organisasi, Gaya Kepemimpinan, Kepercayaan dan Komitmen*. Malang: UB Press.
- Vieira, E. R. 1996. *Elementary Food Science Fourth Edition*. USA: Chapman & Hall.
- Whistler, R. L., BeMiller J. N., dan Paschall E. F. 1984. *Starch, Chemistry and Technology*. Toronto: Academic Press Inc.
- Widayat, W. 2007. Teknologi Pengolahan Air Minum dari Air Baku yang Mengandung Kesadahan Tinggi. *Jurnal JAI*. 4(1): 13-21.

- Wijayanti, F. E. 2008. Pemanfaatan Minyak Jelantah Sebagai Sumber Bahan Baku Produksi Metil Ester. *Skripsi S-1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Departemen Farmasi Universitas Indonesia, Depok.
- Xiong, Y. L. dan William B. M. 2001. Meat and Meat Products, (dalam *Meat Science and Applications*, Y. H. Hui, Wai-Kit Nip, Robert R., Owen A. Young, Eds.) New York: Marcel Dekker, Inc.
- Youssef, H. A. dan Hassan El-Hofy. 2008. *Machining Technology: Machine Tools and Operations*. USA: CRC Press.
- Yuanita, Lenny. Prima R. W., Sri P., dan Siti T. 2009. Penggunaan Natrium Tripolifosfat untuk Meningkatkan Masa Simpan Daging Ayam, *Jurnal Agritek* 29(2): 79-86.
- Zimmerer, T. W., Norman M. S., dan Doug W. 2008. *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Managements 5th Edition*. New Jersey: Pearson Education, Inc.