

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PT. CPI merupakan perusahaan yang memproduksi sosis ayam dan sosis sapi dengan dua merk yaitu Okey dan Champ. Perusahaan ini memiliki 314 karyawan yang meliputi 30 karyawan tetap dan 284 karyawan kontrak. Letak PT. CPI adalah di Jalan Rungkut Industri III/62A, Surabaya. PT. CPI berproduksi dengan sistem *batch* sesuai kebutuhan berdasar tingkat permintaan konsumen. Kapasitas produksi PT. CPI adalah 23-27 ton/hari. Pengawasan mutu dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir.

13.2. Saran

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan HACCP perlu ditingkatkan seperti diadakan pelatihan (*training*) sanitasi untuk karyawan untuk lebih menjamin dan meningkatkan kualitas produk sosis yang diproduksi oleh PT. CPI Surabaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Amrine, H. T., J. A. Ritchey, dan O. S. Hulley. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Anjani, M. 2006. Pengaruh Penggunaan Gelatin dan Lesitin Sebagai Emulsifier Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Babi. *Skripsi S-1*, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Asdjuredja, L. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Armico.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ayuwanjani, R. W. 2004. *Budidaya Lele Dumbo sebagai Alternatif Pengolahan Limbah Cair Rumah Tangga*. Lombok Timur: SMK Negeri 1 Selong.
- Bacus, J. 1984. *Utilization of Microorganism in Meat Processing*. Inggris: Research Studies Press, Ltd.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry*. Berlin: Springer Verlag.
- Bintang Agung. 2012. *Apa itu Flute?*. <http://bintangagungbox.weebly.com/> (25 Juli 2012).
- Buckle K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- de Man, J, M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Dwiari, S. R., D. D. Asadayanti, Nurhayati, M. Sofyaningsih, S. F. A. R. Yudhanti, I. B.K. Yoga. 2008. *Teknologi Pangan Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Teknologi Industri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Iin. 2009. *Tipe Struktur Organisasi*. Jakarta: Komunitas Pengusaha Muslim Indonesia.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B, W. Supartono, D. Ismoyowati, dan D. Purwadi. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kramlich, R.V. 1971. *The Science of Meat and Meat Products 2nd ed*. San Francisco: Ed. J.F. Price dan B.S. Schweigert. W.H. Freeman and co.
- Kramlich, W. E., Pearson A. M., dan Trouber F. W. 1973. *Processed Meat*. Westport Connecticut: AVI Publishing.
- Mukono, H. J. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Naruki, S. 1991. *Bahan Ajaran Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU Gadjah Mada.

- Nisandi. 2007. *Pengolahan dan Pemanfaatan Sampah Organik Menjadi Briket Arang dan Asap Cair*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Nurminah, M dan Elisa Julianti. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Sumatra Utara: Departemen Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Paboxin. 2012. *Bintang Agung Box*. <http://www.paboxin-pt.com/index.php/Artikel/Karton-Gelombang/Apa-itu-Flute.html> (23 Juli 2012).
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer, 3rd ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Pomeranz, Y. dan Shellenberg J. A. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. NUFFIC-Fakultas Teknologi Peternakan. Malang: Universitas Brawijaya.
- Poerwadarminta, W. J. S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Price, J. F and Schweigert, B. S. 1987. *The Science of Meat and Meat Product 3rd ed*. Westport, Connecticut USA: Food and Nutrition Press, Inc.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Reksohadiprojo, S. dan H. Handoko. 1990. *Organisasi Perusahaan: Teori, Struktur dan Perilaku*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- SNI 01-2905-1992. 1992. Tepung Tapioka. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 01-3820-1995. 1995. Sosis Ayam. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- SNI 3924:2009. 2009. Daging Ayam. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Stadelman, W.J., V. M. Olson, G. A. Shevonwell, S. Pasch. 1988. *Eggs and Poultry Meat Processing*. England: Ellis Horwood, Ltd.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family
- Susanto dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*, cetakan pertama. Surabaya: Bina Ilmu.
- Susanto, T. dan Yunianta. 1987. *Teknologi Bahan Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Troller, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing 2nd edition*. London: Academic Press, Inc.
- Wellington, D. J. 1993. *Bread and Cereal Product*. Food Industry Manual. 23rd Edition. New York: Blackie Academic Profesional.
- Wignjosoebroto. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindehan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Xiong, Y. L., 1992. Thermally Induced Interaction Gelation of Combine Protein from White and Red Broiler Muscles. *J. Food Science*. 57 (3): 581-585.