

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant merupakan perusahaan yang memproduksi nugget ayam dengan merk Goldstar, 808 dan Ngetop. Perusahaan ini memiliki total karyawan 250 orang yang meliputi 207 karyawan harian dan 43 karyawan bulanan. Letak PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant adalah di Jalan Bintoro no 51, Beji-Pasuruan. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant memproduksi dengan sistem *batch* sesuai kebutuhan berdasar tingkat permintaan konsumen. Kapasitas produksi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant adalah 3 ton/hari. Pengawasan mutu dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir.

#### **13.2. Saran**

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan CCP perlu ditingkatkan seperti diadakan pelatihan (*training*) sanitasi untuk karyawan untuk lebih menjamin dan meningkatkan kualitas produk yang diproduksi oleh PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant. Pengecekan bahan baku tidak hanya dicek secara fisik, namun juga secara kimia dan mikrobiologi. Perlu ada fasilitas laboratorium pada lokasi pabrik untuk mendukung keamanan produk nugget.

## 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.
- Asdjuredja, L. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Armico.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Basu Swastha Ibnu Sukotjo. (1998). *Bisnis Pengantar Modern*. Yogyakarta: Liberty
- Bintang Agung. 2012. *Apa itu Flute?*. <http://bintangagungbox.weebly.com/> (30 November 2013).
- Buckle K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Erawaty, R.W. 2001. *Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (Hyposascus pardalis)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi kedua*. Yogyakarta : BPFE.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Kartika, B, W. Supartono, D. Ismoyowati, dan D. Purwadi. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Kesehatan republik Indonesia No. 907/MENKES/SK/VII/2002*: [hukor.depkes.go.id/up\\_prod\\_permenkes/PMK%20No.%20492%20ttg%20Persyaratan%](http://hukor.depkes.go.id/up_prod_permenkes/PMK%20No.%20492%20ttg%20Persyaratan%20). (12 November 2013).
- Miltz, J., 1992. Food Packaging. In : Handbook of Food Engineering, D.R.Heldman and D.B.Lund (Ed). Marcel Dekker, Inc. New York.
- Nurminah, M dan Elisa Julianti. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Sumatra Utara: Departemen Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Oetker, A. L. 2004. Phosphaters For Meat Processing, Chemischer, Fabric Bunderhein, Australia.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penerbar Swadaya.
- Paboxin. 2012. *Bintang Agung Box*. <http://www.paboxin-pt.com/index.php/Artikel/Karton-Gelombang/Apa-itu-Flute.html> (30 November 2013).
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer, 3<sup>rd</sup> ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Poerwadarminta, W. J. S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Purnawijayanti, Hiasinta. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Jogjakarta: Kanisius.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. NUFFIC-Fakultas Teknologi Peternakan. Malang: Universitas Brawijaya.
- PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant. 2011. <http://www.wonokoyo.co.id/>

- PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.  
2013
- PT. Wonokoyo Jaya Corporindo Further and Sausage Processing Plant.  
2008
- Reksohadiprojjo, S. dan H. Handoko. 1990. *Organisasi Perusahaan: Teori Struktur dan Perilaku*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Siti Fajar Isnawati, 2009, Analisis Strategi Bersaing Gula Rafinasi (Studi pada PT. Jawamanis Rafinasi, Cilegon, Banten, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Soekarto, S. T., 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Sudarmaji. 2005. Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 1. No. 2
- Sumarni dan Soeprihanto, 1998, Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan). Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Sutarto. 1988. Dasar-Dasar Organisasi. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press,.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Tjahja, M. dan Darwin, K. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press
- Wignjosoebroto. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Winarno, F. G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam industri Pangan*.  
Bogor: M-Brio Press.