

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

Selama proses PKIPP hingga penyusunan laporan, penulis dapat menyimpulkan beberapa hal diantaranya ialah; struktur organisasi di perusahaan menggunakan struktur organisasi linier sehingga perintah mengalir langsung secara vertikal dari manajemen puncak sampai pada setiap orang yang berada pada jabatan terendah dan masing masing dihubungkan oleh garis perintah dan pelaporan, karyawan yang bekerja di perusahaan ini dibagi menjadi dua menurut sifat keterikatannya terhadap perusahaan yaitu; karyawan tetap dan karyawan kontrak. Karyawan tetap menggunakan sistem perjanjian PKWTT (Perjanjian Kerja Waktu Tidak Tertentu) merupakan karyawan yang sifat pekerjaannya terus menerus/tidak dibatasi (terkecuali faktor usia atau hukum yang berlaku). Karyawan kontrak menggunakan sistem perjanjian PKWT (Perjanjian Kerja Waktu Tertentu) yang sifat pekerjaannya hanya pada jangka waktu tertentu berdasarkan kesepakatan antara karyawan dengan pihak pemberi kerja. Perbedaan status karyawan ini mengakibatkan perbedaan hasil timbal balik dari perusahaan kepada karyawan.

Selain struktur organisasi dan tipe karyawan, hal lain yang dapat disimpulkan antara lain; proses pembuatan produk sosis siap santap merk “Champ” di PT. Charoen Pokphand Indonesia telah memenuhi aspek higienitas, semua bahan-bahan yang digunakan selama pembuatan sosis merupakan bahan-bahan berkualitas dan bermutu tinggi dengan jumlah yang digunakan tidak melebihi batasan aman yang diatur oleh pemerintah, semua peralatan dan mesin yang digunakan di perusahaan ini (khususnya di ruang *meat preparation*) telah sesuai standar untuk industri pengolahan

pangan, permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dapat diselesaikan dengan cara diskusi dan pengaturan *job desk* yang baik, proses pengendalian mutu dan sanitasi di perusahaan sangat diperhatikan sehingga mutu produk yang dihasilkan sangat baik, suasana lingkungan kerja yang terjadi di dalam PT. Charoen Pokphand Indonesia sangat baik dan rasa kekeluargaan sangat terasa sehingga dapat membuat para pekerja di perusahaan menjadi semangat dalam melakukan pekerjaannya.

13.2. Saran

Penerapan HACCP dan *Good Manufacturing Process* (GMP) di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek masih perlu ditingkatkan lagi melalui berbagai pelatihan terhadap semua karyawannya sesuai dengan divisi pekerjaannya. Pembinaan, pengawasan dan peneguran terhadap karyawan di perusahaan juga masih perlu ditingkatkan guna tercapainya visi dan misi perusahaan yang salah satunya menyatakan akan membantu meningkatkan kualitas bangsa Indonesia dan dunia serta memuaskan pelanggan dan pemegang saham dengan memproduksi makanan olahan bermutu tinggi, halal dan aman untuk dikonsumsi dengan menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*), Sistem Jaminan Halal, HACCP dan ISO 9001 : 2008.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, D. 2014. Perkembangan Pengaturan Jaminan Sosial Tenaga Kerja dalam Rangka Perlindungan Hukum Buruh/Pekerja, *Jurnal Ilmu Hukum*. 8 (1).
- Agustina, Susilawati dan Murhadi. 2015. Ragam Asam-Asam Lemak Daging Kambing dan Sapi Segar Serta Olahannya pada Lokasi Karkas yang Berbeda, *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM*, 2-3 September 2015
- Aktas, N. and Genccelep, H. 2006. Effect of starch type and its modifications on physicochemical properties of bologna-type sausage produced with sheep tail fat. *Journal of Meat Science* 74: 404-408
- Alamsyah, Y. 2005. *Sosis Tanpa Bahan Pengawet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish
- Arora, K.C. and Vikas V.S. 2007. *Aspects of Materials Handling*. New Delhi : Laxmi Publications (P) Ltd.
- Astawan, M. 2007. *Teknologi Pangan dan Gizi*. Jakarta: Senior.
- Astuti, W., Lestari, A., Firliansyah, M. A., Putri, S. R., Septideyani, V. 2013. *Makalah Kimia Bahan Makanan Sekuestran dan Humektan*. www.scribd.com/doc/217445582/kimia-bahan-makanan (diakses pada 9 Januari 2018)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 38 Tahun 2013 Tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Antioxidant*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3820:2015 – Sosis Daging*.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3924:2009 – Mutu Karkas dan Daging Ayam*.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3932:2008 – Mutu Karkas dan Daging Sapi*
- Baedhowie dan Pranggonowati, S. 2005. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian 2*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kejuruan

- Barley, M.E. 1998. *Flavour of Meat Product and Seafood 2nd Edition*. New York: Blackie Academic and Professional.
- Baumgartner, P. A. 1980. Meat and Sausage Processing, *Proceeding from a Seminar for Small Goods Industry of WA*.
- Collado L.S. and Corke, H. 2003. Starch Properties and functionalities, *Journal Food Science and Technology*, Marcel Dekker AG: 473-506
- Dalgleish, D.G. 2004. Food Emulsions: Their Structures and Properties. (dalam *Food Emulsions, 4th Edition*, Friberg, S.E., Larsson K., dan Sjoblom J., Eds.), New York: Marcell Dekker, 1-44.
- deMan, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third Edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Departemen Pertanian. 2007. Daging Ayam: Sumber Protein Hewani yang Murah dan Mudah Didapat. *Liptan – Lembar Informasi Pertanian*, Desember 2007.
- Essien, E. 2003. *Sausage Manufacture: Principles and Practice*. United Kingdom: Woodhead Publishing Ltd.
- foodtech.binus.ac.id/2015/10/12/pati-alami-vs-pati-termodifikasi/ (diakses pada 1 Agustus 2018)
- Ginting, M.H.S., Rinaldi F.S., Rosdanelli H., Gita G. 2014. Pengaruh Variasi Temperatur Gelatinisasi Pati terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan pada saat Putus Bioplastik Pati Umbi Talas, Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2014, 12 November 2014 greencleaningproductsllc.com/mythbuster-science-of-cleaning-cleaning-with-coca-cola-effective-green-cleaning-products/ (diakses pada 29 Januari 2017)
- Griffin, R.W. dan Ronald J.E. 2007. *Bisnis – Edisi Kedelapan*. Jakarta : Penerbit Erlangga
- Hasibuan, M. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Hughes, E., Cofrades, S., Troy, D.J. 1997. Effects of fat level, oat fibre and carrageenan on frankfurters formulated with 5, 12 and 30% fat. *Journal of Meat Science* 45:273–281
- Hui , F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Willy and Sons Inc.
- IPCS Inchem. 2003. Summary of Evaluations Performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. www.inchem.org/documents/jecfa/jecval/jec_1702.htm (diakses pada 24 Januari 2018)
- Juniawati, Miskiyah, dan Widaningrum. 2017. Aplikasi vinegar sebagai biopreservative untuk menghambat pertumbuhan Salmonella

- typhimurium pada daging ayam segar. *Buletin Peternakan* 41(2): 187-196.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI
- Kartika, B, W. Supartono, D. Ismoyowati, dan D. Purwadi. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kartika, B. 1984. *Sanitasi Indusri*. Yogyakarta: UGM Press
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Ebookpangan.com (diakses pada 24 Januari 2018)
- Kurniawati, E.A. 2012. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Benang 100% Rayon dengan Metode C-Chart pada PT. ADI KENCANA MAHKOTA BUANA Karanganyar, *Tugas Akhir D-3*, Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Leistner, L. and Grahame G. 2002. *Hurdle Technologies: Combination Treatments for Food Stability, Safety and Quality*. New York : Plenum Publishers.
- Martiana, P.A. 2015. Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dengan Penambahan Wortel, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang. lib.unnes.ac.id/20666/1/5401410176-S.pdf
- Martin, H., Swarbick, J., dan Cammarata, A. 1993. *Farmasi Fisik 2: Dasar-Dasar Kimia Fisik dalam Ilmu Farmasetika Edisi III*. Jakarta: UI Press.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan*. Jakarta: Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia.
- Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia. 2017. *Peraturan Meneteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 7 tahun 2017 Tentang Program Jaminan Sosial Tenaga Kerja Indonesia*. Jakarta: Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia.
- Meriza, A.T. 2017. Analisis Pengendalian Kualitas pada Dunkin Donuts di Bandar lampung, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis

- Universitas Lampung, Bandar Lampung.
<http://digilib.unila.ac.id/28957>
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang dikemas.* <http://www.iptek.net.id> (diakses pada 12 Januari 2018).
- Mohan, A. 2014. Basics of Sausage Making: Formulation, Processing & Safety, *UGA Extension Bulletin 1437*.
- Nurminah, M. dan E. Julianti. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Sumatra: Universitas Sumatera Utara.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue. 10th Edition*. Ohio: Department of Animal Science, Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center.
- Pasaribu, R.M. 2015. *Manajemen Mutu*. Medan: Universitas HKBP Nommensen.
- Prawirohardjo, Dwiprahasto, Astuti, Kristin, Muhammad dan Kelly. 2000. The Administration to Indonesians of Monosodium L-glutamat in Indonesian Foods: An Assessment of Adverse Reactions in a Randomized, *Journal Of Nutrition* 130(4): 1074-1076.
- Prawirosentono. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Terpadu, Total Quality Management Abad 21: Studi Kasus dan Analisis Kiat Membangun Bisnis Kompetitif Bernuansa "Market Leader"*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Prayitno. A.H., Firdha M., Afina V.R., Tombak M.B., Bekti P.G., dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis Dengan Fortifikasi B-Caroten Dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan* 33(2): 111-118. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Presiden Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*. Jakarta: Presiden Republik Indonesia
- Presiden Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*.
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu, *Jurnal Manajemen IKM*. 7(1):28-36
- Raharjo, S., 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ray, B., dan Dacsche, M. 1992. *Food Biopreservatives of Microbial Origin*. Florida: CRC Press
- Reksohadiprodjo, S. dan H. Handoko. 1990. *Organisasi Perusahaan: Teori, Struktur dan Perilaku*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Rozaq, M. A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Lilin dan Lama Pemberian Tekanan Terhadap Sifat Fisik Emulsi Lilin Sarang Lebah, *Skripsi S-1*, Departemen Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Serdaroglu, M., B. Ozturk, and A. Kara. 2015. An Overview of Food Emulsions: Description, Classification and Recent Potential Applications, *Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology* 3(6):430-438.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan secara Kimiawi, Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Jambi : Universitas Jambi.
- surabaya.tribunnews.com/2017/11/21/daftar-umk-surabaya-2018-umk-malang-2018-umk-gresik-2018-dan-umk-jatim-2018-berlaku-mulai-januari (diakses pada 2 Februari 2018)
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family
- Tarte, R. 2009. *Ingredients in Meat Products : Properties, Functionality and Applications*. USA : Springer
- Totosaus, A. 2009. *The Use of Potato Starch in Meat Products*. Mexico : Global Science Book
- Treyball, R.E. 1981. *Mass Transfer Operation 3rd*. London: McGraw-Hill Int. Book Company.
- Waginaire, L. 1997. Place of Lipids as Emulsifiers in the Future. *Ocl-Oleagineux Corps Gras Lipides* 44:271
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir, *Skripsi S-1*, Universitas Muhammadiyah, Surakart. <http://eprints.ums.ac.id/26645/>
- Wignjoesobroto, S. 2009. *Tata Letak dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: ITS
- Wilson, N. R. P., E. J. Dett, R. B. Hughes, and C. R. V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product*. New Jersey: Applied Science Publishers.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- www.carnitec.com/en/products/geneglace-flake-ice-generators/ (diakses pada 2 Februari 2018)

- www.hukumonline.com (diakses pada 23 Juli 2018)
- www.laska.at/en/products/cutters.html#content (diakses pada 2 Februari 2018)
- www.therodingroup.co.uk/PDFs/Water_hardness.pdf (diakses pada 29 januari 2017)
- Yulistiani R., Sarofa U., dan Angastuti R. 2013. Sistem Emulsi Sosis Sintetis dari Gluten dan Rumput Laut (*Euchema cottoni*), *Jurnal Rekapangan* 7(2): 151-166
- Zulfanita. 2012. Kajian berbagai macam antioksidan alami dalam pembuatan sosis. *Surya Agritama* 1: 71-84.