

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. So Good Food Wonoayu merupakan salah satu anak perusahaan dari JAPFA Group yang bergerak di bidang pengolahan hasil unggas.
2. PT. So Good Food Wonoayu terbagi menjadi divisi RPA (Rumah Potong Ayam), dan RTE (*Ready to Eat*) dengan produk utama sosis ayam kombinasi siap makan dengan merk dagang So Nice.
3. Bahan baku yang digunakan PT. So Good Food Wonoayu dalam produksi sosis ayam kombinasi adalah daging ayam DMP (*Deboned Meat Poultry*). Bahan pembantu yang digunakan adalah tepung tapioka, isolat protein,
4. Urutan proses pembuatan sosis So Nice meliputi tahap preparasi (*tempering* dan penimbangan), *grinding*, *mixing*, *emulsifying*, *metal detecting*, *filling*, *cooking*, *washing*, *drying*, sortasi, dan *packing*.
5. Sanitasi yang dilakukan di PT. So Good Food Wonoayu meliputi sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi air, dan sanitasi pekerja.
6. Pengendalian mutu yang dilakukan di PT. So Good Food Wonoayu meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengendalian mutu bahan pengemas, pengendalian mutu proses produksi, pengendalian mutu produk akhir, dan pengendalian mutu lingkungan pabrik.
7. Sumber daya yang digunakan oleh PT. So Good Food Wonoayu antara lain air, listrik, dan *steam*.

8. Limbah yang dihasilkan oleh PT. So Good Food Wonoayu meliputi limbah padat, limbah cair dan limbah B3. Limbah padat dan limbah B3 diolah oleh pihak eksternal, sedangkan limbah cair diolah secara mandiri oleh PT. So Good Food Wonoayu yang kemudian dialirkan ke sungai.

13.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk meningkatkan dan mengembangkan PT. So Good Food Wonoayu adalah:

1. Memperbaiki sistem *pest control* di area luar dan dalam pabrik, terutama terhadap adanya lalat di dekat ruang produksi dan adanya tikus di daerah loker
2. Melakukan pembersihan rutin pada area tandon untuk mencegah adanya jentik-jentik dan ulat
3. Selalu menjaga kebersihan gudang dan segera melakukan pembersihan apabila terdapat bahan yang tumpah

DAFTAR PUSTAKA

- Afiriliana, A. 2018. *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: Deepublish.
- Aji, A.S.B.2020. *A to Z Bisnis Pest Control*. Batam: Alinea Media Pustaka.
- Arceivala, S.J dan S.R.Asolekar.2008. *Wastewater Treatment for Pollution Control and Reuse*. New Delhi: Tata McGraw-Hill.
- Arif, M. 2017, *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arora, K.C. dan V.V. Shinde. 2007. *Aspects of materials handling*. New Delhi: Firewall Media.
- Assiddieq, M., S. Darmayani dan W. Kudonowarso. 2017, The Use Of Silica Sand, Zeolite And Active Charcoal To Reduce BOD, COD, and TSS of Laundry Wastewater as A Biology Learning Resources. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia* 3(3): 202-207.
- Athavale, S.P. 2018. *Handbook of Printing, Packaging and Lamination: Packaging Technology*. Chennai: Notion Press.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf (29 Juni 2021)
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Daging Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi, 2009-2019*. <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1064/> (15 Februari 2021)
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 2897-2008: Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/3559> (24 Maret 2021)
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *SNI 3820-2015 : Sosis daging*. https://kupdf.net/download/sni-sosis-daging-pdf_58c9ffa7dc0d60c754339038_pdf (15 Februari 2021)

- Barry, J., J. Bergum, Y. Chen, R. Chern, R. Hollander, D. Klein, H. Lockhart, D. Malinowski, R. McManus, C. Moreton dan A. Mueller. 2005. Basis For Using Moisture Vapor Transmission Rate Per Unit Product In The Evaluation Of Moisture-barrier Equivalence Of Primary Packages For Solid Oral Dosage Forms, *Pharmacoepial Forum* 31(1): 262-269.
- Blake, S. 2015. *Food Intolerance*. Victoria: Friesen Press.
- Chesworth, N. (Ed.). 1999. *Food Hygiene Auditing*. New York: Chapman & Hall.
- Connie, R. M., D. C. Lehman, dan G. Manuselis. 2014. *Textbook of Diagnostic Microbiology*. Missouri: Elsevier.
- De Silva, S.S., N.W. Abery dan T.T.T. Nguyen. 2007. Endemic Freshwater Finfish of Asia: Distribution and Conservation Status, *Diversity and Distributions* 13:172-184.
- Devi, R. dan R.P. Dahiya. 2008. Cod And Bod Removal From Domestic Wastewater Generated In Decentralised Sectors, *Bioresource Technology* 99(2): 344-349.
- Dewi, A.K. 2013. Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap *Amoxicillin* dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis di Wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta, *Jurnal Sain Veteriner* 31(2): 138-150.
- Driscoll, R.H. dan M.S. Rahman. Types of Packaging Materials Used for Food, (dalam *Handbook of Food Preservation 2nd ed.*, M.S. Rahman, Ed.), Boca Raton: Taylor & Francis Group, LLC, 917-938.
- Elang, M., E.Liviawaty., Junianto dan E.Rochima. 2018. Effect of Addition Mofaf Flour to the Preference Level of Gray Eel Catfish Sausage, *International Scientific Journal* 112: 24-54.
- Emblem, A. 2012. Plastics Properties for Packaging Materials, (dalam *Packaging Technology*, A. Emblem dan H. Emblem, Eds.), Cambridge: Woodhead Publishing Ltd., 287-309.
- Fatmawaty, A., M. Nisa dan R. Rezki. 2015. *Teknologi Sediaan Farmasi*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Fife, B. 2007. *The Palm Oil Miracle*. Colorado Springs: Piccadilly Books.

- Gilbert, M. 2017, Miscellaneous Vinyl Thermoplastics, (dalam *Brydson's Plastics Materials 8th ed.*, M. Gilbert, Ed.), New York: Elsevier, 427-440.
- Gomez, J. S. 2003. *Manejo De Residuos Industriales*. Mexico: UAA
- Goswami, T.K. dan S. Mangaraj. 2011. Advances in Polymeric Materials for Modified Atmosphere Packaging (MAP), (dalam *Multifunctional and Nanoreinforced Polymers for Food Packaging*, J. Lagaron, Ed.), Cambridge: Woodhead Publishing Ltd., 163-242.
- Gultom, R.A. 2011. Korelasi antara Quality Control, Produktivitas Pekerja, dan Keselamatan Kerja dalam Sebuah Proyek Konstruksi, *Laporan Tugas Akhir*, Fakultas Teknik Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Hartati, Y., W.Arum dan I. Telisa. 2020. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ayam Malbi*. Kediri: Lembaga Chakra Brahmanda Lentera.
- Heldman, D.R. dan R.W. Hartel. 1999. *Principles of Food Processing*. Maryland: Aspen Publishers.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi, *Jurnal Litbang Pertanian* 31(2): 68-76.
- Hui, Y.H. 006. *Handbook of Food Science, Technology and Engineering: Volume 2*. Boca Raton: CRC Press.
- Husni, A dan M.P.Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Inglezakis, V. J. dan A. A. Zorpas. 2012. *Handbook of Natural Zeolites*. Salfolk: Bentham Science Publishers
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods. 2006. *Microorganisms in Foods*. New York: Plenum Publishers.
- Istaniah, N, H. Fitriadinda dan E. S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Jacobs, T dan A.A.Signore. 2016. *Good Design Practises for GMP Pharmaceuticals Facilities, Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.

- Julianti, S. 2017. *Mastering Packaging for E-Commerce*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Kanade, P.S dan S.S.Bhattacharya.2014. Designing a Cartridge Winder with Electronic Control, *Journal of Engineered Fibers and Fabrics* 9(2):112-119.
- Karunia, F.B. 2013. Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang, *Food Science and Culinary Education Journal* 2(2): 72-78.
- Keputusan Kepala Badan Pengendalian Dampak Lingkungan (BaPeDaL) Nomor 2 Tahun 1995. *Dokumen Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun*. Jakarta
- Komariah, Surajudin, dan D. Purnomo. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Kotzekidou, P. (Ed.). 2016. *Food Hygiene and Toxicology in Ready-to-Eat Foods*. USA: Elsevier Inc.
- Kusnaedi. 2010. *Mengolah Air Kotor untuk Air Minum*. Yogyakarta: PT.Niaga Swadaya.
- Kutas, R. 2008. *Great Sausage Recipes and Meat Curing: 4th Revised Edition*. New York: The Sausage Maker, Inc.
- Lal, R. 2017. *Encyclopedia of Soil Science*. Florida: CRC Press
- Li, J., G. Luo, L. He, J. Xu dan J. Lyu. 2018. Analytical Approaches For Determining Chemical Oxygen Demand In Water Bodies: A Review, *Critical Reviews In Analytical Chemistry* 48(1): 47-65.
- Logsdon, G.S. 2008. *Water Filtration Practises*. Denver: American Water Works Association.
- Machdar, I. 2016. *Dasar Sintesis Proses dan Perancangan Pabrik Kimia*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Mardian. 2016. Pengaruh Konsentrasi Perikat Pati Singkong terhadap Kualitas Briket Cangkang Kelapa Sawit, *Laporan Akhir D-3, Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang*.

- Marianski, S dan A.Marianski. 2010. *Home Production of Quality Meats and Sausages*. Seminole: Bookmagic, LLC.
- Marsanti, A.S dan R.Widiarini. 2018. *Buku Ajar: Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Mastuti, R. 2008. Formulasi Konsentrasi Bahan Pengikat Produk Daging Kambing Tetelan Restrukturisasi Mentah, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(1): 15-23.
- Mulcady, D.E., dan J. Sydow. 2008. *A Supply Chain Logistics Program for Warehouse Management*. Boca Raton: Taylor & Francis Group, LLC.
- Murniyati., F.R.Dewi dan R. Peranginangin.2015. *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nasution, Z.A., H.P. Limbong, dan S.S. Nasution. 2018. Pengolahan Cangkang Kelapa Sawit menjadi Carbon Black Skala IKM dan Studi Kelayakan, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 13(1): 1-10.
- Natalia, L. dan A. Priadi. 2012. Botulisme: Patogenesis, Diagnosis dan Pencegahan, *Wartazoa* 22(3): 127-140.
- Nico, M., P.H. Riyadi., I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus*) dan Sosis Ikan Nila (*Oreochromis sp.*), *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(2): 99-105.
- Nurachmad, M. 2009. *Tanya Jawab Seputar Hak-hak Tenaga Kerja Kontrak*. Jakarta: Visimedia.
- Parinduri, L. Hasdiana, O.B. Purba, A. Sudarso, I. Marzuki, R. Armus, N. Rozaini, B. Purba, S. Purba, M. Ahdiyat dan J. Refelino. 2020. *Manajemen Operasional: Teori dan Strategi*. Yayasan Kita Menulis.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 1999. *Pengendalian Pencemaran dan/atau Perusakan Laut*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 19. Jakarta
- Praja, D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.
- Prasetya, H. dan F. Lukiasuti. 2009. *Manajemen Operasi*. Jakarta: MedPress.

- Prasetyo, B. 2015. Identifikasi Gen Enterotoksin dan Exfoliatif Isolat *Staphylococcus aureus* Asal Susu Sapi Perah dan Susu Kambing dari Bogor, *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi* 16(2): 100-109.
- Prijambodo, O.M., C.Y. Trisnawati dan A.M. Sutedja. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(1): 6-11.
- Primyastanto, M. 2014. *Aplikasi Teori Pemasaran Pada Komoditi Perikanan dan Kelautan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Pulungan, A.F. 2019. *Dampak Pengawet Nitrit pada Daging Olahan Sosis Terhadap Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Pulungan, M.H., I.A. Dewi, N.L. Rahmah, C.G. Perdani, K. Wardina, dan D. Pujianan. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Purwosari, A.G. 2016. Pengaruh Penggunaan Jenis dan Jumlah Bahan Pengisi terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*), *e-journal Boga* 5(1): 211-228.
- Putri, N.A., H. Herlina dan A. Subagio. 2018. Karakteristik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi, *Jurnal Agroteknologi* 12(1): 79-89.
- Raguel, P. 1999. *Rapid Food Analysis and Hygiene Monitoring: Kits, Instruments and Systems*. New York: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Robertson, G. 2016. *Food Packaging: Principles and Practice, Third Edition*. Florida: CRC Press.
- Rosida, D.F., U.Sarofa dan R.C.Dewi. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaenea leucocephala*) sebagai *Emulsifier*. *Jurnal Rekapangan* 9(1): 19-27.
- SafeFood 360. 2014. *Whitepaper: Thermal Processing of Food*. <http://www.tiselab.com/pdf/Thermal-Processing-of-Food.pdf> (1 Februari 2021)
- Safitri, E., N.A. Hidayati, dan R. Hertati. 2019. Prevalensi Bakteri *Salmonella* pada Ayam Potong yang Dijual di Pasar Tradisional

Pangkalpinang, *Estonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi* 4(1): 25-30.

- Santoso, S. 2017, Implementasi Peraturan Menteri Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Republik Indonesia Nomor : 18/PER/M.KUKM/IX/2015 tentang Pedoman Pendidikan dan Pelatihan Sumber Daya Manusia Koperasi (Studi di Koperasi Pondok Pesantren Kab. Tulungagung), *Tesis*, Sekolah Pasca Sarjana Institut Agama Islam Negeri Tulungagung, Tulungagung.
- Silviani, I. 2020. *Komunikasi Organisasi*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Siswanto. 2017. Usulan Perbaikan Proses pada Produksi Tepung dengan Menggunakan Pendekatan Lean sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk (Studi Kasus: PT. Flour Mills), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Gresik, Gresik.
- Smith, J. 2004. *Technology of Reduced Additive Foods*. Oxford: Blackwell Publishing Company.
- Soesarsono, W. 2008. *Penyimpanan dan Penggudangan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Soetrisno, E. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Spellman, F.R.2020. *Handbook of Water and Wastewater Treatment Plant Operations*. Boca Raton: CRC Press.for Quality.
- Stamatis, D.H. 2019. *Risk Management Using Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)*. Milwaukee: American Society for Quality.
- Stevenson, A. 2010. *Oxford Dictionary of English*. Oxford: Oxford University Press
- Suhariono, 2019. *Teknis Pengelolaan Bahan Berbahaya Dan Beracun (B3) Dan Limbahnya Di Fasilitas Pelayanan Kesehatan*. Sidoarjo: Uways
- Sulaeman, A.2017, *Prinsip-prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- Sunarsih, L. 2018. *Penanggulangan Limbah*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish

- Suprarti, E. 2009. Analisis Layout pada Proses Produksi di PT. Rumpun Sari Kemuning 1 Karanganyar, *Laporan Magang*, Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Surachman, E dan W.Agus. 2007. *Haman Tanaman: Pangan Hortikultura dan Perkebunan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surat Badan Lingkungan Hidup Provinsi Jawa Timur Nomor 660/59/IPAL/438.15.16 Tahun 2019 *Perhitungan Baku Mutu Air Limbah Campuran PT. So Good Food Wonoayu*. Badan Lingkungan Hidup Provinsi Jawa Timur. Sidoarjo
- Susanto, E. 2019. *Peptida Bioaktif sebagai Antioksidan Eksplorasi pada Ceker Ayam*. Yogyakarta : Deepublish.
- Susanto,H.2016. *Nasionologi: Filsafat Keseharian*. Depok: Penerbit Koekoesan.
- Susilo, A. D. Rosyidi, F. Jaya, dan A.W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Thohari, I., Mustakim, M.C. Padaga, P.P .Rahayu. 2017, *Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Walujo, D.A., T. Koesdijati, dan Y. Utomo. 2020. *Pengendalian Kualitas*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Wang, H., L.A. Johnson dan T. Wang. 2004. Preparation of Soy Protein Concentrate and Isolate from Extruded-Expelled Soybean Meals, *Journal of the American Oil Chemists' Society* 81(7):713-717,
- Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil (Revisi)*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Widjanarko, S.B., E. Martati dan P.N. Andhina. 2012. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder, *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(3):106-115.
- Wulandari, N. 2013. Kajian Nilai Ekonomis dan Persepsi Masyarakat terhadap Pemanfaatan Enceng Gondok di Desa Rowoboni Kabupaten Semarang Tahun 2013, *Skripsi S-I*, Fakultas Ekonomi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Yuswita, E. 2014. Optimasi Proses Termal untuk Membunuh *Clostridium botulinum*, *Jurnal Aplikasi Teknologi* 3(3): 5-6.

Yuwono, S.S.2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.

Yuwono, T. 2008. *Biologi Molekuler*. Jakarta: Penerbit Erlangga.

Zeman, S. dan L. Kubik. 2007. Permeability of Polymeric Packaging Materials, *Technical Sciences* 1(10): 26-34