

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT Darbe Maju Mapan merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan daging, salah satu produk PT Darbe Maju Mapan adalah bakso.
2. Bentuk perusahaan PT Darbe Maju Mapan merupakan Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi lini dan staff.
3. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi bakso adalah daging sapi. Bahan pembantu yang digunakan adalah tepung tapioka, STPP, merica, garam, bawang putih, dan es batu.
4. Proses produksi bakso di PT Darbe Maju Mapan terdiri dari pemotongan bahan, proses *grinding*, *gladren*, pencetakan, perebusan, pendinginan, pengemasan, *sealing*, dan penyimpanan.
5. Bahan pengemas bakso terdapat 3 macam; pengemas primer yaitu plastik polietilen, pengemas sekunder yaitu kantong plastik, dan kemasan tersier yaitu krak plastik.
6. Metode pengemasan yang dilakukan PT Darbe Maju Mapan adalah pengemasan non vakum.
7. Tempat penyimpanan di PT Darbe Maju Mapan dibagi menjadi tiga tempat, yaitu tempat penyimpanan bahan baku daging dan produk, tempat penyimpanan bahan tidak habis pakai, dan tempat penyimpanan bahan kering. Metode penyimpanan produk pada *cold storage* akan disusun berdasarkan sistem FIFO (*First In First Out*).
8. Mesin yang digunakan untuk produksi bakso adalah mesin *boiler*, *grinder*, *bowl cutter*, mesin pencetak bakso, perebusan bakso, kipas *blower*, *sealer*, dan *cold storage*.
9. Sumber daya yang digunakan PT Darbe Maju Mapan untuk produksi bakso adalah sumber daya listrik yang diperoleh dari dua sumber yaitu PLN dan mesin *generator*, serta sumber daya air yang diperoleh dari air sumur atau air tanah.
10. Sistem perawatan mesin yang dilakukan oleh PT Darbe Maju Mapan adalah *weekly maintenance* atau perawatan secara mingguan yang umumnya dilakukan setiap hari Sabtu. Proses

perawatan yang dilakukan terdiri dari pembersihan menyeluruh terhadap setiap mesin yang digunakan dan memastikan bahwa mesin masih dalam kondisi baik.

11. Sanitasi yang dilakukan PT Darbe Maju Mapan terdiri dari sanitasi peralatan, sanitasi gedung dan lingkungan, serta *personal hygiene*.
12. Pengendalian mutu yang dilakukan PT Darbe Maju Mapan terdiri dari pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu proses produksi, dan pengendalian mutu produk.
13. Sistem pemasaran yang dilakukan PT Darbe Maju Mapan adalah pasar-pasar tradisional dan toko-toko ritel. Strategi pemasaran yang dilakukan yaitu mengenai produk (*product*), harga (*price*), distribusi atau penempatan produk (*place*). Wilayah distribusi yaitu terletak di seluruh Jawa, Ternate, Bali, Kalimantan. Untuk metode distribusi produk bakso PT Darbe Maju Mapan berdasarkan sistem PO (*Pre Order*) atau dapat dikatakan berdasarkan pesanan.

13.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan kepada PT Darbe Maju Mapan sebagai berikut:

1. PT Darbe Maju Mapan sebaiknya meningkatkan penggunaan mesin dan alat yang terbaru untuk mendukung perkembangan kegiatan produksi dan analisa produk.
2. PT Darbe Maju Mapan disarankan menyediakan laboratorium *quality control* agar menjaga kualitas bahan baku serta produk sebelum dipasarkan.
3. Sebaiknya tempat pencucian krat plastik tidak di dekat tempat limbah dan pembakaran, sehingga dapat mengurangi adanya kontaminan.
4. Dapat menyediakan area parkir kendaraan karyawan tersendiri, sehingga tidak terlalu dekat dengan pintu area produksi.
5. Sebaiknya PT Darbe Maju Mapan menyediakan *control panel* untuk memonitor dan memastikan suhu *cold storage* tetap konstan, sehingga menurunkan peluang penurunan mutu pada daging.

6. Sebaiknya PT Darbe Maju Mapan menyimpan produk bakso yang sudah jadi diletakkan terpisah dengan daging mentah agar tidak menimbulkan kontaminasi.
7. PT Darbe Maju Mapan sebaiknya menggunakan rak untuk penyimpanan bahan kering karena Jika bahan kering langsung menyentuh lantai dikhawatirkan akan terkontaminasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusulistyo, R.D., R.B.D. Wihadi, Martanto, dan Tjendro. (2020). *Merakit Sendiri Generator Radial Tiga Fasa: Skala Rumah Tangga Daerah Terpencil*. Yogyakarta: DeePublish.
- Akbarina, F. (2018). *Pengantar Bisnis*. Malang: Poelinema Press.
- Anggraeni, W. (2021). Pengaruh Lama Simpan dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam pada Penyimpanan Suhu Rendah ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). *Thesis (S1)*. Fakultas Peternakan, Universitas Jambi, Jambi.
- Arief, L.M. (2016). *Pengolahan Limbah Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Arifin,M., B. Dwiloka dan D.E. Patriani. (2008). Penurunan Kualitas Daging Sapi yang terjadi selama Proses Pemetongan dan Distribusi di Kota Semarang.Prosiding *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Bogor, 11-12 Nopember 2008, p: 99-104.
- Aristanto, I.G. 2017. Perancangan Tata Letak Gudang pada Ud Diamond Jaya di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 6(2), 921-939.
- Astuti, A.D., Wahyudi, J., Ernawati, A., Aini, S.Q. (2020). Kajian pendirian usaha biji plastik di Kabupaten Pati, Jawa Tengah. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*, 16(2), 95-112.
- Atmaja, I. M. P. D. (2018). Kualitas organoleptik daging sapi asap dengan memanfaatkan ampas gilingan kopi sebagai bahan bakaran. *International Journal of Natural Sciences and Engineering*, 2(3), 92-98.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM). (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 tahun 2019 tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan Kementerian Kesehatan R.I. (2016). *Keputusan Kepala Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan Nomor HK.02.03/1.2/011522/2016 Tentang Standar Laboratorium Diploma II Jamu*. Indonesia: Kementerian Kesehatan R.I.
- Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan Kementerian Kesehatan R.I. (2020). *Standar Laboratorium*

- Politeknik Kesehatan Bandung Nomor HK.03.05/IV/14354.I/2010. Bandung: Kementrian Kesehatan R.I.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). *Standar Nasional Indonesia Tepung Tapioka No. 01-3451-1994*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI 3932:2008. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Teknis*. SNI 2109:2011. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *Bawang Putih (Allium sativum L.)*. SNI 3160:2013. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *Lada Putih*. SNI 0004:2013. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). *Garam Konsumsi Beryodium*. SNI 3556:2016. Badan Standarisasi Nasional.
- Carapeto, C., Brum, S., & Rocha, M. J. (2018). Which table salt to choose?. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 8(3), 701. <https://doi.org/10.4172/2155-9600.1000701>.
- Chakim, L, B. Dwiloka dan Kusrahayu. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97-104.
- Daulay, A. F. (2015). Dasar-dasar Manajemen Organisasi, *Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 6(2), 34-48.
- GreendHealth. 2022. *50mm Panel Thickness Cold Storage Room with Split Type Condensing Unit for Frozen Food*, <https://www.commercialdisplayfreezer.com/sale-11262717-50mm-panel-thickness-cold-storage-room-with-split-type-condensering-unit-for-frozen-food.html>. Tanggal akses 05 April 2022.
- Gronroos, C. (2000). *Service Management And Marketing: A Customer Relationship Management Approach* (2nd ed). Chichester: John Wiley and Sons, Ltd.
- Hadiwiyoto, S. (1990). *Kimia dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Hafid, H. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Makassar: Kretukupa Print.
- Ihsan, N. (2013). Tinjauan Mengenai Bentuk-bentuk Perusahaan dalam Konsep Ekonomi Konvensional dan Fiqh Islam, *Jurnal Ekonomi Islam*, 3(1), 168-200.

- Istianah, N., H. Fitriadinda dan E.S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Izwardy D, Mahmud MK, Hermana, & Nazarina. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Jayanti, U. dan Idealistuti. (2017). Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible*. 6(1), 59-62.
- Johnrencius, M., Herawati, N., Johan, V.S. (2017). Pengaruh penggunaan kemasan terhadap mutu kukis sukun. *JOM FAPERTA UR*, 4(1), 1-15.
- Julianti, S. (2018). *The Art of Packaging Mengenal Metode Teknik, dan Strategi Pengemasan Produk untuk Branding dengan Hasil Maksimal*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kasim, R., Liputo S.A., Limonu M., Mohamad F.P. (2018). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu, *JTech*, 6(2), 41-48.
- Kusuma, T.S., Kurniawari, A.D., Rahmi, Y. Rusdan, I.H. & Widyanto, R.M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lu, H., Guo, L., Zhang, L., Xie, C., Li, W., Gu, B., & Li, K. (2020). Study on quality characteristics of cassava flour and cassava flour short biscuits. *Food Science and Nutrition*, 8(1), 521–533. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1334>.
- Mustafa, A. (2015). Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Agrointek*, 9(2), 127-133.
- Menteri Pendidikan Nasional. Peraturan Menteri pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2008 tentang Standar tenaga Laboratorium Sekolah/ Madrasah. Menteri Pendidikan Nasional
- Nasution, Z., Ilza, M., Sari, N.I. (2016). Studi pengemasan vakum dan non vakum terhadap mutu bakso ikan malong (*Muraenesox talabon*) selama penyimpanan suhu dingin ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). <https://media.neliti.com/media/publications/203256-none.pdf>. Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Nugraha, B. D. (2019). Sifat Fisikokimia dan organoleptik Nugget Ayam dengan Jenis Tepung yang Berbeda. *Skripsi S-1*. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.

- Nurhayanti, T. dan Darmansyah, A. (2013). Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja, *Ekobis*, 14(2), 1-16.
- Nurwantoro V et al. (2012). Nilai pH, kadar air, dan total Escherichia coli daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 20-22.
- Oentoro, D. (2010). *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Laksbang Pressindo.
- Paramita, M. & Susanti, E. (2021). Perancangan ulang tata letak pabrik tahu kharsima. *Jurnal Comasie*, 5(1), 64-73.
- Pulungan, M.H., Dewi, I.A., Rahmah, N.L., Perdani C.G., Wardina K., Pujiana D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Presiden Republik Indonesia. (2004). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. Presiden Republik Indonesia.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal. (2019). *Buletin Konsumsi Pangan*. 10(1),1-6. Kementerian Pertanian.
- Quipper Campus. 2022. Quality Assurance (QA) and Quality Control (QC). <https://campus.quipper.com/careers/quality-assurance-control>. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Ramlan, J. & Sumihardi. (2018). *Sanitasi Industri dan K3*. Indonesia: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ronan, F.M. (2010). *Toko Anda Ingin Untung Berlipat Ganda? Baca Buku Ini!*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Santhi, D.G.D.D. (2017). Uji total plate count (TPC) pada produk udang segar. *Jurnal Patologi Klinik PSPD FK UNUD*.
- Sariadi. (2011). Pengolahan limbah cair kopi dengan metode elektrokoagulasi secara batch, *Jurnal Teknologi*, 11(2), 72-76.
- Sarpian T. (1999). *Lada Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Septavy, G.J. Bongakaraeng, Kabuhung, A. (2016). Penggunaan alat pelindung diri di ruang produksi fish meal dan ice plant di PT Deho Canning Company kota Bitung. *JKL*, 6(1), 6-11.
- Shopee. 2022. Eelic BLR-Y 10 inch Blower Ventilator 10 Inch Kipas Ventilator Blowe Kipas Portable Ventilator. <https://shopee.co.id/EELIC-BLR-Y10INCH-BLOWER-VENTILATOR-10-INCH-KIPAS-VENTILATOR-BLOWER-KIPAS-PORTABLE-VENTILATOR-i.2798689.2683923306>. Tanggal akses 4 April 2022.

- Sobari, E. (2019). *Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. Polsub Press.
- Soetrisno, E. (2009). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Penerbit Kencana.
- Standar Nasional Indonesia. (1995). *Bakso Daging*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standardisasi Nasional Indonesia. (1995). SNI 01-3818, *Bakso Daging*. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Sucipta, N., Suriasih, K., Kencana, P.K.D. (2017). *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Bali: Udayana University Press.
- Sudaryono. (2016). *Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi*. Yogyakarta: ANDI
- Suhaimi, A. (2019). *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Yogyakarta: DeePublish.
- Sumitro. (2014). Keuntungan dan kelemahan dari setiap jenis struktur organisasi, *Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2), 35-51.
- Surono, I.S., Sudibyo, A., Waspodop. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Tamal, M. A. & Aryanto, D. (2018). Efektivitas ekstrak bawang putih (*Allium sativum L*) dalam menghambat perkembangbiakan bakteri *Escherichia coli* pada bakso sapi. *Ziraa'ah*, 43(3), 321-331.
- Tan, H. -L., Tan, T. -C., & Easa, A. M. (2018). Comparative study of cooking quality, microstructure, and textural and sensory properties between fresh wheat noodles prepared using sodium chloride and salt substitutes. *LWT*, 97, 396-403. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.07.031>.
- Wahyuni, V. T. (2017). Kepemilikan tunggal badan hukum perseroan terbatas (PT), *Jurnal Hukum Novelty*, 8(2), 201-215.
- Wibowo, A. (2020, November). Potensi pengembangan standar nasional Indonesia (SNI) produk garam konsumsi beryodium dalam rangka meningkatkan daya saing. *Prosiding PPIS 2020*, 79-88. Badan Standardisasi Nasional.
- Wulandari E., Deliana Y., Fatimah, S. (2017). Kerupuk kulit mangga sebagai upaya diversifikasi produk pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1),10-13.
- Wulandari, E. R. N., & Rosyida, N. (2017). Analysis of iodine content in table salt. *Journal of Vocational Program University of Indonesia*, 5(1), 37-39.

Yunita, M., Hendrawan Y., Yulianingsih R. (2015) Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (*aerofood ACS*) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (*total plate count*) dengan metode *pour plate*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 237-248.