

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Unit Further and Sausage Processing* merupakan suatu perusahaan yang mengolah daging ayam menjadi beberapa produk olahan seperti sosis keju
2. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo berbentuk perseroan terbatas dan memiliki sturktur organisasi yang berbentuk lini
3. Jumlah karyawan yang bekerja pada PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Unit Further and Sausage Processing* yaitu 36 orang karyawan bulanan dan 420 orang karyawan lepas
4. Bahan baku dalam pembuatan sosis keju adalah karkas ayam, es batu, TVP, ISP, tepung tapioka, minyak goreng, keju cheddar, dan air
5. Sosis keju yang diproduksi menggunakan casing berjenis selulosa
6. Pembekuan sosis keju dilakukan menggunakan ABF (*Air Blast Freezer*)
7. Pengemasan sosis keju menggunakan plastik vakum yang sudah dilengkapi oleh label label yang dibutuhkan
8. Daya yang digunakan merupakan sumber daya manusia, sumber daya air, dan sumber daya listrik.
9. Pengendalian mutu dilakukan dari awal penerimaan bahan baku hingga barang yang telah jadi diproduksi dan siap di distribusikan
10. Sanitasi dilakukan terhadap bahan baku, mesin dan alat, dan karyawan-karyawan yang bekerja setiap hari
11. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Wonokoyo Jaya Corporindo berupa limbah padat dan limbah cair

13.2. Saran

Proses pengolahan sosis keju pada PT. Wonokoyo Jaya Coporindo sudah cukup baik, tetapi ada hal yang harus diperhatikan lebih lagi agar sanitasi dan proses pengolahan sosis keju tetap berjalan dengan lancar yaitu:

1. Tempat pembuangan air dalam ruangan produksi harus lebih diperhatikan agar ruangan produksi tetap kering dan bersih sehingga terhindar dari cemaran mikroba.
2. Ruangan premix dan ruangan produksi sebaiknya dijadikan satu ruangan agar efisien dan mempercepat waktu produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Alm, M. (2012). *Review of the EU feed ban on non-ruminant Processed Animal Proteins: outlook of the European Fat Processors and Renderers Association (EFPPRA)*. TAIEX Workshop, Russia
- Ahyari, A. 2002, *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi* Buku 1, Edisi Keempat, Yogyakarta: BPFE UGM.
- Anjarsari, B. (2010). *Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 37 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna, Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Baedhowie & Pranggonowati, S. 2005. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian 2. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kejuruan, Jakarta
- Bernard, J.K. (2010). *Using Commodity Feeds Using Commodity Feeds In Dairy Rations In Dairy Rations*.
- Bolarinwa, O.A., Olukosi, O.A., Adeola, O. (2012). Metabolizable energy value of porcine meat and bone meal for broiler chickens. *Can. J. Anim. Sci.* 92, 73-78. doi:10.4141/CJAS2011-103
- Cahyadi, W. (2013). *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Chang, M., Xiao, J., Liu, R., Lu, L., Jin, Q., Wang, X. (2015). Effect of defatting on quality of meat and bone meal. *Animal Science Journal*. 86, 319-324. doi.org/10.1111/asj.12286
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Asam Laktat Dalam Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fox, P. F, McSweeney, P. L.H, Cogan, T. M, Guinee, T. P. 2004. *Cheese Chemistry, Physics and Microbiology*. Third Edition. Elseiver Ltd.All rights reserved. Vol.I General Aspect. ISBN: 0-1226-3652-X-Set ISBN: 0-1226-3651-1.
- Haryadi, S. 2004. BOD dan COD Sebagai Parameter Pencemaran

- Air dan Baku Mutu Air Limbah, *Makalah Individu Pengantar Falsafah Sains*(PPS 702) IPB, Bogor.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Junais, I., Brasit N. & Latief, R. (2010). *Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa*. Unhas, Vol 1 No 1 November 2010.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Edisi pertama Jakarta: Universitas Indonesia
- Khairandy, R. 2003. *Pokok-pokok Hukum Dagang di Indonesia*. Yogyakarta: Fh Uii Press.
- Kusdi. 2009. *Teori Organisasi dan Administrasi*. Jakarta: Penerbit Salemba Humanika.
- Liu, Andong, Tingxiu Xie, and Guisheng King. "Synthesis of Exfoliated Monomer Casting Polyamide. *Macromolecular Chemistry and Physics* 207. no. 7 (2006): 701-707.1
- Mahida. 2004. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: CV. Rajawali.
- McDonald, P., Edwards, R.A., Greenhalgh, J.F.D. & Morgan, C.A. . (2000). *Animal Nutrition*. Ashford Colour Press Ltd. Gosport, UK: 55-72, 199-244, 583-614.
- Meeker, D., & Hamilton, C. (2006). *An Overview of the Rendering Industry*. In *Essential Rendering: All About the Animal By-Products Industry* (pp. 1–16). Kirby Lithographic Company, Inc.
- Nurcholis dan A. Yulianto. 2015. Penerapan Standard *Hygienes* dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di *Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*, *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2):31-39.
- Philip Kotler, 2003. *Manajemen Pemasaran, Edisi sebelas*. Jakarta:PT. Indeks
- Sartorelli, S.A., Bertechini, A.G., Fassani, E.J., Kato, R.K., Fialho, E.T. (2003). Nutritional and Microbiological Evaluation of Meat and Bone Meal Produced in the State of Minas Gerais. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 5,51-60.
- Soeparno. (2009). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada

- University Press. Yogyakarta.
- Sugiharto. 2008. *Dasar-dasar Pengelolaan Air Limbah*, Jakarta: UI-Press.
- Suparti, L., 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Kanisius, Yogyakarta
- Verly Dotulong. "NILAI PROKSIMAT SOSIS IKAN EKOR KUNING (*Caesio Spp*) BERDASARKAN JENIS CASING DAN LAMA PENYIMPANAN. UNSRAT
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.