

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing Plant merupakan suatu perusahaan yang bergerak di bidang produk beku yang terletak di Pasuruan.
2. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan *nugget* adalah *boneless breast chicken*, sedangkan bahan-bahan pembantunya adalah tepung kentang, tepung tapioka, tepung jagung, tepung sagu, ISP, dan minyak goreng.
3. Tahapan proses pengolahan *nugget* di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing ini meliputi *thawing* bahan baku olahan ayam, *mincing*, pencampuran, pembekuan, *flaking*, *forming*, *battering*, *blowing*, *breeding*, penggorengan, *fanning*, pembekuan, pengemasan primer, penimbangan, *sealing*, *metal detecting*, pengemasan sekunder, dan penyimpanan.
4. Jenis bahan pengemas yang digunakan oleh PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing adalah LLDPE 55 micron dan nylon 15 micron.
5. Sanitasi yang dilakukan oleh PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi lingkungan.
6. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu proses

produksi, pengawasan mutu produk jadi, dan pengawaaan mutu pengepakan atau kemasan.

7. Limbah yang dihasilkan dari proses pengolahan *nugget* di PT Wonokoyo Jaya Corporindo Unit Further and Sausage Processing ini berupa limbah padat dan limbah cair. Limbah padat akan langsung dijual untuk dijadikan pakan ternak, sedangkan limbah cair akan diolah terlebih dahulu sebelum dibuang ke lingkungan.

13.2. Saran

1. Kebersihan selalu dijaga terutama kebersihan dalm ruang produksi dan kebersihan para pekerjanya untuk menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan.
2. Perbaiki fasilitas kantin agar para pekerja dapat bersitirahat sehingga kinerja para pekerjanya akan meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Azriani, Y. 2006. Pengaruh Jenis Kemasan PLastik dan Kondisi Pengemasan terhadap Kualitas Mi Sagu Selama Penyimpanan, *Skripsi S-1*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Minyak Goreng*. SNI 01-3741-1995.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Tepung Jagung*. SNI 01-3727-1995.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Tepung Sagu*. SNI 01-3729-1995.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Tepung Tapioka*. SNI 01-3729-2011.
- Bahnol and El-Aleem. 2004. Beef Sausage by Adding Treated Mung Been. *Annals of Agric Moshtohor, Zagazig*. 42(4):1791-1807.
- Brown, W. E. 1992. *Plastic in Food Packaging Properties, Design, and Fabrication*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV. Academia Presindo.
- Fardiaz, S. dan Jenie B. S. L. 1989. *Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practices 2nd*. Ed Woodhead Publishing, Ltd: Cambridge
- Forsythe, S. J. and P. R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology, and HACCP*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Handoko, H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.

- Hui, Y. H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Product. 5th Ed. Vol 3.* A Willey-interscience Publication. John Willey&Sons., Inc: New York
- Owens, C. M. 2001. *Coated Poultry Products: Sam AR. Poultry Meat Processing.* CRC Press: London
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpad. Total Quality Management Abad 21 (Studi dan Kasus).* Edisi ke-2. Jakarta: Bumi Aksara.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan.* Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Rahayu, S. 2014. *Jenis Limbah Industri.* www.chemistry.org/materi_kimia/kimia-industri/limbah-industri/jenis-limbah-industri/ (3 Januari 2016).
- Rismunandar, M. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga,* Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen.* Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Susanto, T. 1994. *Pengemasan dan Penyimpanan.* Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Wills, R. H., T. H. Lee. D. Graham, W. B. McKasson and E. G. Hall. 1981. *Postharvest, An Introduction to The Physiology and Handling of Fruits and Vegetables.* Australia: New South Wales University Press.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.