

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT. Eka Putra Jaya (PT. EPJ) Divisi Rumah Potong Hewan merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan daging sapi terutama dalam bidang pendinginan dan pembekuan daging sapi.
2. Bentuk perusahaan PT. EPJ adalah Perseroan Terbatas (PT) dan struktur organisasi yang dimiliki PT. EPJ adalah struktur organisasi lini (garis).
3. Bahan baku yang digunakan untuk produksi daging sapi dingin (*chilled beef*) dan daging sapi beku (*frozen beef*) adalah daging sapi jenis Limosin yang dipasok dari *Feedlot* yang juga berada di daerah Bojonegoro
4. Urutan proses produksi daging sapi adalah penerimaan bahan baku, inspeksi, penyembelihan, penggantungan, pemisahan karkas, pembelahan, penimbangan, pemeriksaan *postmortem*, pelayuan, *boning*, pengemasan primer, *sealing*, *shrinking*, penirisan, pengemasan sekunder, *labelling*, dan penyimpanan.
5. PT. EPJ menggunakan bahan pengemas primer yaitu plastic vakum *barrier bag*, bahan pengemas sekunder yaitu plastik *High Density Polyethilene*, dan pengemas tersier yaitu kotak karton berdingding ganda. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. EPJ adalah *air blast freezer*, *freezer*, dan *chiller product*.
6. Mesin dan peralatan produksi yang akan digunakan oleh perusahaan akan sangat berpengaruh terhadap produktivitas dan efisiensi produk serta pelaksanaan produksi dalam perusahaan tersebut.

7. Sumber daya yang digunakan PT. EPJ yaitu sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
8. Sanitasi yang dilakukan PT. EPJ meliputi sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, bahan baku dan sanitasi bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan PT. EPJ yaitu pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
10. Limbah yang dihasilkan PT. EPJ dari proses produksi berupa limbah padat dan limbah cair

13.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk lebih meningkatkan dan mengembangkan PT. EPJ adalah:

1. Bagian pengendalian mutu sebaiknya ditangani oleh lebih dari satu orang.
2. Semua karyawan yang terlibat langsung dengan proses produksi sebaiknya dibekali pengetahuan tentang proses produksi dan spesifikasi produk sehingga tidak hanya bergantung kepada beberapa orang saja yang mengerti mengenai hal tersebut.
3. Produk olahan daging seperti sosis dan bakso sapi sebaiknya lebih dikembangkan dalam segi produksi dan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah. 2005. *Pengolahan Pakan Ayam dan Ikan Secara Modern*. Jakarta: Swadaya.
- Allington. 2006. *Factory Layout Principles*. UK: UK-RF Closed Nuclear Cities Partnership.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olah*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia. Pustaka Utama.
- Baker, C. G. J. 2013. *Handbook of Food Factory Design*. New York: Springer Science and Business Media.
- Bendall, J. R. 1960. *The Structure and Function of Muscle*. Vol.3. New York: Academic Press.
- Betty. D dan S. Een. 2011. *Sanitasi dan Keamanan Pangan*. Jatinagor: Universitas Padjadjaran.
- Boyd, C.E. 1988. *Water Quality in Warmwater Fish Pond*. USA: Forth Printing
- Callow, E.H. 1936. Comparative Studies of Meat. *Ann Rept Fd Invest.Bd*: 75-81.
- Coles, R., M.J. Kirwan. 2003. *Food Packaging Technology*. London: CRC Press.
- Esti R. dan W. Eny. 2007. Pengaruh Kemasan, Kondisi Ruang Simpan dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Caisin. *J. Penelitian Pertanian. Bul. Agron* 35 (3): 191 – 196.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice, Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge, and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. London: Freeman

- Gerrard, F. 1977. *Meat Technology 5th Ed.* London: Northwood Publication Ltd.
- Google Maps. 2014. <https://maps.google.com/maps?saddr=Banjarsari,+Trucuk,+Jawa+Timur,+Indonesia&daddr=Surabaya,+Jawa+Timur,+Indonesia&geocode=&sll=-7.12952,111.889068&sspn=0.005994,0.010568&hl=id>.
- Griffin, R.W. 2002. *Manajemen*, Edisi 7 Jilid 1. Penerjemah: Gina Gania. Jakarta: Erlangga.
- Hariandja dan T.E. Marihot. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Hui, Y. H. 2012. *Handbook of Meat and Meat Processing, Second Edition*. Boca Raton: Taylor and Francis Group
- Ingram, M. 1948. Marketing: Principles & Chein, I. *J. Ann.Inst. Pasteur Lille*. 75:139.
- Iskandar, D., 2007. *Pengaruh Dosis Pupuk N, P dan K Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering*. <http://www.iptek.net.id> (20 Desember 2014).
- Jay J.M. 1996. *Modern Food Microbiology: 6th Ed.* London: Chapman & Hall.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Kidwel, J.F. 1952. Chemical Engineering. *J.Hered.*43: 15
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. ebookpangan.com (21 Desember 2014).
- Lawrie, R. A., 1979. *Meat Science 3rd Ed.* Oxford : Pergamon Press.
- Lopez-Gomez, A. and G. V. Barbosa-Canovas. 2005. *Food Plant Design*. Boca Raton: Taylor and Francis Group.
- Lukman, H. 1995. Perbedaan Gizi dan Palatabilitas Bakso Daging Sapi dan Domba Bagian Paha Lemusir, *Skripsi*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

- Mahida, U. N. 1999. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: Rajawali.
- Mitra, A. 2008. *Fundamentals of Quality Control and Improvement: Third Edition*. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Muchtadi, D. 2007. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Jakarta : Universitas Terbuka.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mulyadi. 1981. *Akuntansi Biaya, Penentuan Harga Produk Edisi 3*. Yogyakarta: Aditya Media.
- Natasasmita, S. 1987. *Evaluasi Daging*. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor
- Prasetyo. 2003. *Instan: Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Sacharow. S. and R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. Connecticut.: The AVI Publishing. Co. Inc. Westport.
- Schein, H. E. 1991. *Psikologi Organisasi*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging* Cetakan Kelima. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Sumoprastowo. R.M. 2000. *Buah Buahan dan Bahan Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Swadaya
- Swatland, H.J. 1984. *Structure and Development of Meat Animals*. New Jersey: Prentice-Hall Inc.

- Syarief, R., S.Santausa, S.Ismayana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Yogyakarta: IPB.
- Taylor, A. J. 1984. *Natural Colours in Food*. New York: Elsevier Applied Science
- Varnam, A.N. and J.P. Sutherland. 1995. *Meat and Meat Products*. London: Chapman and Hall.
- Wibowo, S. 2001. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Swadaya
- Williamson, G. and W.J.A. Payne. 1993. *Pengantar Peternakan di Daerah Tropis*. Yogyakarta: Gadjah Mada University
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan* Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wulf, D. M., R. S. Emmett, J. M. Leheska, & S.J. Moeller. 2002. Relationships Among Glycolytic Potential, Dark Cutting (dark, firm, and dry) Beef, and Cooked Beef Palatability. *J. Animal Sci.* 80:1895-1903