

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. merupakan perusahaan dengan kegiatan usaha pakan ternak pembibitan dan budidaya ayam ras serta pengolahannya, industri pengolahan makanan, pengawetan daging ayam dan sapi, termasuk unit-unit *cold storage*.
- b. Pabrik PT.Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Food Division* berlokasi di Kawasan Industri Ngoro Industri Persada Blok U 11-12, Lolawang, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur. Lokasi tersebut sangat strategis untuk proses distribusi, terutama untuk distribusi ke Indonesia timur.
- c. Struktur organisasi yang digunakan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk merupakan struktur organisasi lini dan staf sehingga adanya bantuan para staf ahli kepada pemimpin dalam organisasi. Setiap staf memiliki tugas dan wewenang masing-masing sesuai dengan bagian yang ditempati.
- d. Tenaga kerja yang ada di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. dipisahkan dalam tiga golongan, yaitu: tenaga kerja tetap, tenaga kerja kontrak dan tenaga kerja borongan. Sistem kerja yang digunakan yaitu 5 (lima) hari kerja dimulai pada hari Senin sampai hari Jumat dengan jam kerja 8 (delapan) jam dan 1 (satu) jam istirahat, sedangkan hari Sabtu hanya 5 (lima) jam dan libur pada hari Minggu maupun hari libur nasional. Oprasional berjalan secara 3 (tiga) *shift* selama 1 (satu) minggu.
- e. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis yaitu daging ayam, bawang putih, *jeroan* (hati, ampela dan jantung), *Isolate Soy*

Protein (ISP), tepung tapioka, tepung sagu, *Texturized Vegetable Protein* (TVP) dan bumbu-bumbu.

- f. Proses pembuatan sosis meliputi persiapan bahan dari ruang premix dan *chill room*, *mixing*, *Emulsifier*, *Stuffer*, *Smoke House*, Pengemasan, *Metal Detector*, *IQF*, *Cartoning* dan *Storage* pada *Cold Storage*.
- g. Proses produksi dilakukan secara *batch*. Dengan formula yang diatur PPIC
- h. Produk yang dihasilkan *Sausage Processing Department* adalah sosis dengan merk Fiesta, Champ dan Okey.
- i. Kemasan yang digunakan terbagi menjadi tiga, yaitu: kemasan primer (casing), kemasan sekunder (kemasan LLDPE) dan kemasan tersier (kartus/ karton).
- j. Penyimpanan produk dilakukan secara FIFO (*First In First Out*), dimana barang atau produk yang masuk pertama haruslah keluar yang pertama juga. Suhu penyimpanan *cold storage* adalah -18°C .
- k. Perawatan mesin secara terjadwal dapat dilakukan setiap minggu pada hari Sabtu. Perawatan tidak terjadwal dilakukan apabila terjadi kerusakan mesin pada saat proses produksi sedang berlangsung.
- l. Sanitasi yang dilakukan adalah sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi air, sanitasi pekerja, sanitasi alat dan mesin, sanitasi area produksi dan lingkungan pabrik serta sanitasi gudang.
- m. Pengawasan mutu produk dilakukan pada bahan baku, bahan pembantu dan produk akhir selama produksi berlangsung.
- n. Limbah yang dihasilkan pada *Sausage Processing Department* berupa limbah cair dan padat yang diolah sesuai dengan standar pihak kawasan.
- o. Lemak/minyak berperan pada pembentukan emulsi, serta sensoris sosis seperti *flavor*, tekstur, dan *juiciness* sosis yang khas.

13.2. Saran

- a. Memperlebar / memperbesar pipa asap untuk pintu *smoke house* pada ruang MP. Dikarenakan asap masuk ke ruang MP dapat mempengaruhi suhu ruang.
- b. Meletakkan *air curtain* pada pintu masuk pekerja di ruang MP dan *packing* agar untuk meminimalkan udara kotor, serangga, panas bau tidak sedap dari luar ruangan tidak masuk ke dalam ruang proses dan sebaliknya udara dingin dari dalam ruang tidak keluar.
- c. Mengubah peletakan pembakaran limbah padat, karena bau dari limbah yang dihasilkan dapat mengganggu individu di area pabrik terutama daerah kantin karyawan serta musholla.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, H. B. Hendrick, M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principles of Meat Science*. 4 th Ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa.
- Alaerts, G. dan S. S. Santika. 1987. *Metode Penelitian Air*, Usaha Nasional. Surabaya.
- Alibaba. 2018. *Electric Ground Meat Grinder*. https://www.alibaba.com/product-detail/Electric-Ground-MeatGrinder_60433798300.html?spm=a2700.7724857.main07.411.2bd_13975SP2BQg (Diakses 16 Juli 2018).
- Anritsu. 2018. *Checkweigher With Metal Detector*. <https://www.anritsu.com/enGB/infivis/products/checkweighers/with-metal-detector> (Diakses 16 Juli 2018).
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Press.
- Astawan, M. 2008. *Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi* IPB. <http://www.masenchipz.com/bahaya-laten-sosis> (Diakses 10 Juli 2018).
- Automation Supplies. 2018. *Type120 Heavy Duty Belt Conveyors*. <http://www.automation-supplies.com/Type120-Belt.html> (Diakses 16 Juli 2018).
- Barfindia. 2018. *Chicken Carcas*. <https://barfindia.com/product/chicken-carcass-neck-back/>. (Diakses 11 Desember 2018)
- Boediono. 2006. *Teori Ekonomi Mikro*. BPFE: Yogyakarta.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta.
- Budiasih, Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan (Studi Kasus pada PT. XX di Jakarta). *Jurnal Liquidity*. 1.2.
- Bukalapak. 2018. *Hati, Ampela & Jantung Ayam (FRESH)*. <https://www.bukalapak.com/p/food/bahan-mentah/2v9ovf-jual-hati-ampela-jantung-ayam-fresh>. (Diakses 11 Desember 218)

- Bukalapak. 2018. *Kardus Box Double Wall*. <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/tempat-penyimpanan-organizer/7ylum7-jual-kardus-box-panjang-55x20x12-double-wall-packing-custom-besar-polos-baru>. (Diakses 11 Desember 2018)
- Chep. 2018. *Plastic Pallets*. http://global.chep.com/Pallets/Plastic_pallets/ (Diakses 17 Juli 2018).
- Colimatic Grorp. 2018. *Thermoforming Colimatic Machine Mod. Thera650*. <http://www.colimatic.it/eng-atmosfera-protettiva.html> (Diakses 16 Juli 2018).
- Dartronics. 2018. *RX2-Series / Continuous Ink Jet Printer*. http://www.dartronics.com/rxtwo_series_continuous_ink_jet_printer.121 (Diakses 16 Juli 2018).
- Departemen Kesehatan RI., 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhartara.
- Departemen Pekerjaan Umum. 1990. SK SNI. T-13-1990-F. *Tata Cara Pengelolaan Teknik Sampah Perkotaan*, Yayasan LPMB, Bandung.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. *Bahan Tambahan Makanan*. 01-0222-1995. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.
- DirectIndustry. 2018. *Dynamic mixer / batch / for the food industry / cooker Vario Mix*. <http://www.directindustry.com/prod/inotec-gmbh/product-95945-1758439.html> (Diakses 16 Juli 2018).
- DirectIndustry. 2018. *Roll-Fed Thermoforming Machine / For Packaging / Automated / Compact R 145*. <http://www.directindustry.com/prod/multivac/product-18330-623782.html> (Diakses 16 Juli 2018).
- East Lanch Fork Trucks. 2018. 30D-9 forklift (Copy). <http://www.eastlancsforktrucks.co.uk/news/product/30d-9-forklift-copy/> (Diakses 17 Juli 2018).
- Ec21. 2018. *Frozen Chicken Necks*. <https://www.ec21.com/product-details/Frozen-Chicken-Necks--9657050.html>. (Diakses 11 Desember 2018)
- Ehlers, V. M. and E. W. Steel. 1979. *Municipal and Rural Sanitation*. New York: John Willy & Sons Inc.
- Fardiaz, S. 1992. *Polusi Air dan Udara*. Yogyakarta: Kanisius.

- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice, Second Edition*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Fessmann. 2018. *ECO.LiNe Intelligent insulation*. <https://www.fessmann.com/en/company/ecoline/> (Diakses 16 Juli 2018).
- Hadiyanto, D. A. S. 2013. Teknologi Dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf & Life, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2): 52-59.
- Haryanto, B. dan P. Panglioli., 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Helmy, S. 2015. *Mengenal Kualitas dan Mekanisme Pengawetan Daging*. Aceh: BPTP (Badan Pengkajian Teknologi Pertanian) Aceh. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/infoteknologi/786menenal-kualitas-danmekanismepengawetan-daging> (Diakses 14 Juli 2018).
- Hermanto, Sandra, A. Muawanah, Hollyss. 2018. *Smokehouse Sticks*. <http://hollyss.com/smokehouse-sticks/> (Diakses 17 Juli 2018).
- Herudiyanto, M. S. 2008. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Hubeis, M. 1994. Pemasarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. V. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology volume II*. Canada: John Willey and Sons Inc.
- Indiamart. 2018. *Boneless Chicken Skin, For Mess and Restaurant*. <https://www.indiamart.com/proddetail/boneless-chicken-skin-1531653773.html>. (Diakses 11 Desember 2018)
- Indiamart. 2018. *Incline Belt Conveyor*. <http://www.koma.com/en/blast-freezing.html> (Diakses 16 Juli 2018).
- Indiamart. 2018. *Skinless Chicken Breast Boneless*. <https://www.indiamart.com/proddetail/skinless-chicken-breast-boneless-16147129512.html>. (Diakses 11 Desember 2018)

- Jaw Feng Machinery. 2018. *Continuous Belt Type Automatic Vacuum Packaging Machine*. http://www.jawfeng.com/en/product/continuous_belt_type_automatic_vacuum_packaging_machine_J-V024.html (Diakses 16 Juli 2018).
- Jeremiah, L. E. 1996. *Freezing Effects on Food Quality*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Sumatera.
- Kartadinata, S. 2004. Pendidikan untuk Pengembangan Sumber Daya Manusia Bermutu Memasuki Abad XXXI : Implikasi Bimbingannya, Psikopedagogia, *Jurnal Psikologi Pendidikan dan Bimbingan, Volume 1 Nomor 1 Tahun 2000*.
- Karyapangan. 2018. *Hati Ayam Frozen*. <https://karya-pangan.com/product/hati-ayam-frozen/>. (Diakses 11 Desember 2018)
- KBBI. 2018. *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI). <http://kbbi.web.id/pusat> (Diakses 15 Juli 2018).
- Kholmi, M. 2003. *Akuntansi Biaya Edisi Empat*. Yogyakarta: BPFE.
- Koma. 2018. *Blast Freezing*. <http://www.koma.com/en/blast-freezing.html> (Diakses 17 Juli 2018).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. ebookpangan.com. (Diakses 19 Juli 2018).
- Kramlich, R. V. 1971. *The Science Of Meat and Meat Product 2nd edition*. San Fransisco: Ed. J.F. Price dan B.S. Schweigert. W.H. Freeman and co.
- Kristanto, P. 2013. *Ekologi Industri*. Edisi Kedua. Yogyakarta: Andi.
- Laska. 2018. *Faster, Further, Better. The New Laska Frozen Meat Grinder*. <https://www.laska.at/en/news/news/detail-en/laska-around-the-world-of-exhibitions-1.html> (Diakses 16 Juli 2018).
- Liu, K. S. 1997. *Soybeans: Chemistry, technology, and utilization*. New York: Chapman & Hall.

- Marel. 2018. *SSP Continuous Supply Pump*. <http://marel.com/further-processing/systems-and-equipment/endproducts/sausages/traditional-cooked-smoked-sausage/ssp-continuous-supply-pump/254?prct=1&parent=254> (Diakses 16 Juli 2018).
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Yogyakarta: Kanisius.
- Naganingrum, R. P. 2012. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Di PT. Dwi Komala Dengan Metode Systematic Layout Planning. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/27208/Perancangan-Ulang-Tata-Letak-Fasilitas-di-PT-Dwi-Komala-dengan-Metode-Systematic-Layout-Planning> Diakses 14 Juli 2018.
- Nu-meat. 2016. Inotec: Cutting Technology. <http://nu-meat.com/posts/inotec-cutting-technology> (Diakses 16 Juli 2018).
- Palar, H. 2004. *Pencemaran dan Toksikologi Logam Berat*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Pradhana, Fauzan Lanang. 2015. Kajian Proses Produksi Nugget Ayam “SO GOOD” di PT SO GOOD *Food Manufacturing*. Laporan PKL. Semarang : Universitas Diponegoro
- Prinyawiwatkul, W., K. H. M. Wather, L. R. Beuchat and R. D. Philips. 1997. Optimizing Acceptualy Of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea And Peanut Flours. *J. Food Sci.* 62 (4) : 889-893.
- PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk. 2017. *Champ Sosis Ayam 150 gram*. www.cpfood.co.id (Diakses 11 Desember 2018).
- PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk. 2017. *Okey Sosis Ayam 1000 gram*. www.cpfood.co.id (Diakses 11 Desember 2018).
- PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Food Division Unit*. 2018.
- Public Chemical NCBI. 2018. *Compound Summary for CID 4130*. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/4130> (Diakses 28 November 2018)
- Purba, A. dan T. Karo-karo, 1997. *Pengantar Teknologi Hasil Pertanian (Pangan)*. Medan: USU-Press.

- Puteri, L. M. C. 2010. Pengaruh Variasi Konsentrasi Isolat Protein Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam Afkir, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Ramos, J. A. 2008. Restrukturisasi Organisasi Administrasi Perpajakan Modern (Studi Kasus di KPP Pratama Jakarta Cengkareng). *Tesis*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Robbins, S. P. 1990. *Perilaku Organisasi: Konsep, Kontroversi, Aplikasi*. Edisi Bahasa Indonesia. Jilid 2. Jakarta: Penerbit Prehallindo.
- Roser Group. 2018. *Carretilla para horno, 8 niveles. Para barras o bandejas 500 KG*. <http://www.rosergroup.com/es/roser/productos/salas-de-despiece/carros-para-horno.html> (Diakses 17 Juli 2018).
- Selatan Jaya. 2016. *Keranjang Industri Krat Plastik Lubang Merk Rabbit Kode 2008*. <https://selatanjaya.blogspot.co.id/2016/11/keranjangindustri-krat-plastik-lubang.html> (Diakses 17 Juli 2018).
- Shijiazhuang Helper Food Machinery. 2018. *Standard Material Truck/ Meat Cart*. <http://ihelper.en.made-in-china.com/product/SeNxVKlHLDWm/China-Standard-Material-Truck-Meat-Cart.html> (Diakses 17 Juli 2018).
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada Universitas Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging* Cetakan Ke-4. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-dasar Pengelolaan Air Limbah*. Jakarta: UI Press.
- Sun, Da-Wen. 2016. *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging*, Second Edition. Boca Raton: CRC Press
- Sutarto. 1978. *Efektifitas Kerja Definisi Faktor Yang Mempengaruhi dan Alat Ukur Efektifitas Kerja*. <http://informasiku.com.htm/Efektifitas-KerjaDefinisi-Faktor-Yang-Mempengaruhi-dan-Alat-Ukur-Efektifitas-Kerja> (Diakses 2 Juli 2018).

- Thriftyfoods. 2018. *Boneless Skinless Value Pack Chicken Thigh*. https://www.thriftyfoods.com/product/chicken-thighboneless-skinless-value-pack/00000_000000028059300000, (Diakses 11 Desember 2018)
- Tjan, Ivana Chandra Purnama. 2015. Pengawasan dan Pengendalian Mutu Pembuatan *Chicken Nugget* pada Proses Pembekuan Menggunakan *IQF (Individual Quick Freezing)* dan Pengemasan PT Charoen Pokphand Indonesia, *Food Division Unit* Salatiga. Laporan Kerja Praktek. Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata
- Tompkins, J. A. 2010. *Facilities Planning*. New York: Wiley.
- Twede, Diana. 2014. *Cartons, Crates, and Corrugated Board, Second Edition: Handbook of Paper and Wood Packaging Technology*. Pennsylvania : Destech Publication
- Utami, W. C. 2006. *Manajemen Ritel : Strategi dan Implementasi Ritel Modern*. Selemba Empat: Jakarta.
- Wibowo, S. 1995. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widjajanti, E. 2009. *Penangan Limbah Laboratorium Kimia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Ergonomi Studi Gerak dan Waktu*. Edisi Pertama. Jakarta: Guna Widya.
- Wijayanti, M. P. 2010. “Analisis Hubungan Auditor-Klien: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Auditor Switching di Indonesia”. *Skrripsi S1* Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro: Semarang.
- Wilson, N. R. P., E. J. Dett, R. B. Hughes and C. R. V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product*. New Jersey: Applied Science Publishers.
- Wotol. 2018. 1 Laska KU 65 L, *Bowl Cutter*. https://www.wotol.com/1-laska-ku-65-l-bowl-cutter/second-hand-machinery/prod_id/916582 (Diakses 16 Juli 2018).
- Youtube. 2013. *Townsend SmartLinker*. http://www.youtube.co.kr/movie_watch/?vid=9qUGPNC08jI (Diakses 16 Juli 2018).
- Yuyun, A dan Delli Gunarsa. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta : PT. AgroMedia Pustaka.