

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PT. Aromaduta Rasaprima memproduksi berbagai macam produk olahan daging yaitu ayam, sapi, dan babi yang dibagi menjadi dua divisi yaitu divisi halal dan divisi non halal. Berikut kesimpulan yang dapat penulis ambil meliputi keseluruhan bab yang ada adalah :

- a. Bakso ayam PT. Aromaduta Rasaprima dibuat dari daging ayam, es atau air es, tapioka, garam, bumbu – bumbu, serta bahan tambahan pangan seperti natrium difosfat dan kalium polifosfat.
- b. Proses produksi bakso ayam di PT. Aromaduta Rasaprima meliputi proses pemotongan daging, penimbangan bahan – bahan, penghalusan bahan – bahan, pencetakan bakso, perebusan, pendinginan, dan kemudian pengemasan baik secara vakum maupun tidak, serta penyimpanan.
- c. Peralatan yang digunakan selama proses pembuatan bakso yaitu *bandsaw*, *cutter*, mesin pencetak bakso, mesin perebus, mesin vakum maupun *sealer*, peralatan transportasi bahan dan produk serta mesin pendingin.
- d. Sistem sanitasi yang dilakukan oleh PT. Aromaduta Rasaprima sesuai dengan SSOP dan GMP serta sistem pengendalian mutu yang baik sehingga semua produk terjamin mutu dan kualitasnya yang meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi ruangan serta area pabrik.
- e. Pengendalian mutu produk dimulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, proses penyimpanan, hingga proses distribusi.

13.2. Saran

PT. Aromaduta Rasaprima telah menerapkan sistem pengolahan pangan yang sudah baik dan memenuhi standar SSOP, GMP, dan HACCP dalam menjaga kualitas produknya. PT. Aromaduta Rasaprima yang bermotto “*Quality You can Trust*” tidak hanya menjamin kualitas produk dari segi rasa, bentuk, dan variasi namun juga keamanan pangannya. Namun ada baiknya jika produk juga diuji WHC (*Water Holding Capacity*) serta *juiceness* setiap 2 bulan sekali untuk meningkatkan kualitas dan keseragaman mutu produk. Selain pengujian – pengujian tersebut, sanitasi air cukup mendukung karena air merupakan salah satu sumber cemaran sehingga sebaiknya dilakukan pemeriksaan dengan pengujian bakteri koliform setiap 2 bulan sekali.

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *Standar Manajemen Mutu dan Jaminan Mutu, Pedoman untuk Pemilihan dan Penggunaan*. SNI 19-000-1992. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional Departemen Perindustrian.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. SNI 01-3924-2009. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Apriyantono, A. 2001. Pengaruh Perkembangan Teknologi Pangan dalam Menentukan Status Kehalalan Produk Pangan, *Makalah Seminar Good Manufacturing Practices yang sesuai dengan Good Halal Practices*, Jakarta.
- Betty, dan Een. 2011. *Sanitasi dan Keamanan Pangan*. Jurusan Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- FAO, 1991. *Guidelines for Slaughtering Meat Cutting and Further Processing*. <http://www.fao.org/DOCREP/004/T0279E/T0279E06.html> (11 Oktober 2011).
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco: W. H. Freeman and Co.
- Girindra, A. 2005. *LPPOM MUI Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal*. LPPOM MUI, Bogor.
- Hardjosentono, M., dkk. 2000. *Mesin – Mesin Pertanian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heinz, G., P. Hautzinger. 2007. *Meat Processing Technology for Small to Medium Scale Producers*. Bangkok: Food Agricultural Organization of the United Nation.

- Herjanto, E. 2008. *Manajemen Operasi Edisi 3*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Indrajit, Richardus Eko dan Djokopranoto. 2003. *Konsep Manajemen Supply Chain: Strategi Mengelola Manajemen Rantai Pasokan Bagi Perusahaan Modern di Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana.
- International Organization for Standardization (ISO). 2013. *ISO 22000-Food Safety Management*. <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso22000.html> (2 November 2018).
- Jay J.M. 1996. *Modern Food Microbiology: 6th Ed.* Chapman & Hall.
- Jenie, B.S.L. 1989. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick, dan R.A. Merkel. 1989. *Principle of Meat Science: 2nd*. Iowa: Kendall/ Hunt Publishing Co. Dubuque.
- Koch. 2007. *How Bowl Cutters Improve Product Quality and Increase Profits*. www.kochequipment.com (21 September 2018).
- Kramlich W.E. 1971. Sausage Product, dalam Price, J.F. Dan Schweigert B.S. (Eds.). *The Science of Meat and Meat Product: 2nd Ed.* San Fransisco: Freeman WH and Co.
- Kusnoputranto, H. 1985. *Kesehatan Lingkungan*. FKM UI. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 1979. *Meat Science*, 3rd Ed. Oxford: Pergamon Press.
- Mahida, U. N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*, Rajawali, Jakarta.
- Martoyo, Susilo. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Kedelapan. BPFE. Yogyakarta.
- Mortimore, S. dan C. Wallace. 2002. *HACCP*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Mulyadi. 1981. *Akuntansi Biaya, Penentuan Harga Produk: Edisi 3*. Yogyakarta: BPFE, Aditya Media.
- Nakai S, Modler HW. 2000. *Food Proteins Processing Application*. Toronto: Wiley-VCH.

- Ockerman. 1983. *Chemistry of Meat Tissue: 10th Ed.* Department of Animal Sc. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Center.
- Pearson, A. M. dan F. W. Tauber. 1973. *Processed Meat 2nd Edition.* Connecticut: AVI Publishing Company.
- Rudianto. 2006. *Akuntansi Manajemen: Informasi untuk Pengambilan Keputusan Manajemen.* Jakarta: PT Grasindo.
- Rust, R. E. 1987. Sausage Product, dalam: J.F. Price dan B.S. Schweigert (Editor). *The Science of Meat and Meat Product: 3rd Ed.* Food and Nutritional Press, Westport, Connecticut.
- Sacharow, S. and R.C. Griffin. 1980. *Principle of Food Packaging.* The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Soegoto, E.S. 2009. *Entrepreneurship Menjadi Pebisnis Ulung.* Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Suharyadi, Nugroho, A., Purwanto, S. K., Faturohman, M. 2007. *Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda.* Jakarta: Salemba Empat.
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern.* Jakarta: Erlangga.
- Suryanto, Edi. 2009. <http://chickaholic.wordpress.com/2009/05/07/pemilihan-pengawet-produk-olahan-daging/> [26 Juli 2018].
- Syah et al. 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan.* Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Tamime, A.Y. 2008. *Cleaning in Place: Dairy, Food and Beverages Operations: Third Edition.* USA: Blackwell Publishing.
- Triono, Bambang. 2000. Studi Komparatif Angka Kuman pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Supermarket dengan di Pasar di Kotatip Purwokerto, *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, Semarang.

- Volk, Wesley A., Margaret F. Wheeler. 1998. *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta: Erlangga.
- Wilson, N. R. P., E. J. Dett, R. B. Hughes, dan C. R. V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product*. New Jersey: Applied Science Publishers.