

## BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

### 13.1. Kesimpulan

Beberapa kesimpulan dari penulisan makalah ini adalah sebagai berikut.

1. CV. Ailani Food terletak pada lokasi yang strategis dengan tata letak berdasarkan aliran proses.
2. CV. Ailani Food menggunakan sistem organisasi lini.
3. Bahan-bahan yang digunakan CV. Ailani Food untuk memproduksi abon jamur adalah jamur tiram, kacang tanah, minyak kelapa sawit, bawang putih, bawang merah, gula, dan garam.
4. Tahap-tahap proses produksi abon jamur pada CV. Ailani Food meliputi: pencucian, perebusan, pengeringan, penggilingan, pencampuran, penggorengan, pengeringan, dan pengepakan.
5. CV. Ailani Food menggunakan aluminium foil dan karton sebagai pengemas. Desain kemasan abon jamur memenuhi faktor desain kemasan.
6. CV. Ailani Food menggunakan berbagai mesin, seperti: *spinner*, mesin penggiling halus dan kasar, lemari pendingin, *sealer* dan *labeller*. CV. Ailani menggunakan berbagai alat, yaitu: autoklaf, bak, panci, wajan, kompor, toples, timbangan, baskom, *box*, dan rak.
7. Sumber daya manusia di CV. Ailani Food terdiri dari 37,5% perempuan dan 62,5% laki-laki. Sumber daya listrik dipasok oleh PLN sedangkan sumber gas dipasok oleh LPG.
8. Sanitasi karyawan dan wilayah kerja di CV. Ailani belum cukup baik.
9. CV. Ailani Food belum melakukan sistem pengendalian mutu produk secara optimal. Produk abon jamur yang dihasilkan oleh CV. Ailani

Food meliputi abon original dan vegan yang masing-masing terdiri dari varian original, pedas, barbeku, balado, dan keju.

10. Pengolahan limbah di CV. Ailani Food belum optimal.

### **13.2. Saran**

Beberapa saran yang dapat diberikan kepada CV. Ailani Food antara lain:

1. Melakukan usaha pengendalian mutu, seperti menggunakan metode yang paling mudah dengan melakukan penimbangan terhadap sampel yang telah dikemas.
2. Meningkatkan sanitasi karyawan dan wilayah kerja dengan meningkatkan standar operasional prosedur (SOP) yang ada.
3. Melakukan pengolahan limbah dengan membangkitkan kembali pengolahan sisa air rebusan jamur menjadi *nata de mushroom*.
4. Mengganti minyak goreng setiap satu kali penggorengan. Minyak bekas penggorengan dapat dimurnikan kembali menggunakan absorben alami dan murah, seperti arang kayu untuk menghilangkan pigmen gelap terlarut atau diserahkan kepada pihak ketiga untuk diolah menjadi biodiesel.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. 2018. Peningkatan Penerapan Sanitasi pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah* 43(3): 246-254.
- Akilah, F. 2018. Peran Manajemen Sumber Daya Manusia dalam Lembaga Pendidikan. *Adaara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 6(1): 518-534.
- Anggreni, M. W. 2012. Pengelolaan Limbah Padat sebagai Bagian Penerapan Konsep *Green Building* (Studi Kasus: Kantor Pusat PT. Pertamina, Jakarta), *Skripsi*, Universitas Indonesia. Depok.
- Astuti, S. P., A. Sukarman, C. M. Putri, M. R. Juardi, dan M. S. N. Hamdi. 2019. Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram menjadi Produk (Abon Jamur dan Keripik) yang Bergizi dan Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat di Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan. *Jurnal Abdi Mas TPB* 1(2): 16-21.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2016. *Laporan Kinerja Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Bawa, H. S. 2004. *Manufacturing Process-I*. New Delhi: Tata McGraw-Hill.
- Cahya, M., R. Hartanto, D. D. Novita. 2014. Kajian Penurunan Mutu dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Segar dalam Kemasan Plastik Polypropylene pada Suhu Ruang dan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 3(1): 35-48.
- Chaniago, R. 2019. *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Yogyakarta: Deepublish.
- Christie, T. M., W. F. Ma'rif dan E. Susanto. 2016. Mereduksi Oksidasi Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Jambal Roti dengan Implikasi Edible Film selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 5(1): 94-100.
- Costa, W. Y. 2017. *Bahan Ajar Membuat Abon Telur Diklat Pengolahan Hasil Ternak bagi Penyuluh*. Kupang: Kementerian Pertanian.
- Damayanti, R. W. dan I. Priadythama. 2014. Ipteks bagi Masyarakat Pembudidaya Jamur Tiram di Boyolali dan Sukoharjo Jawa Tengah. *Abdimas* 18(2): 104-114.
- Dewi, E. N., R. Ibrahim, dan N. Yuaniva. 2016. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* T.) yang Diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan* 6(1): 6-12.
- Dulal, S. dan J. Thompson. 2019. Mushroom Farming. *Technical Report*.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.

- Fathurrahman. 2013. Perbandingan Komposisi Asa Lemak Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) Hasil Transformasi Genetik. *Jurnal Agroteknologi* 3(2): 11-20.
- Fauziah, N. 2017. Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Patty Ikan Patin (*Pangasius sp.*), *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Gammahendra, F., D. Hamid, M. F. Riza. 2014. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Efektivitas Organisasi (Studi pada Persepsi Pegawai Tetap Kantor Perwakilan Bank Indonesia Kediri). *Jurnal Administrasi Bisnis* 7(2): 1-10.
- Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi* 17(3): 96-102.
- Handayani, T. M., A. Mustofa, dan L. Kurniawati. 2017. Karakteristik Si Bona (Formulasi Abon Nabati) dari Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Jenis Bahan Campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1(2): 88-96.
- Hariyadi, P. 2019. *Masa Simpan dan Batas Kadaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Haryoto. 2009. *Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Herawati, H. dan D. Mulyani. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk pada UD. Tahu Rosydi Puspian Maron Probolinggo. *Dinamika Global: Keunggulan Kompetitif Berbasis Kearifan Lokal*: 463-482.
- Hery. 2019. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Grasindo. Halaman: 4 dan 6.
- Iskandar, N. M. dan I. S. Fahin. 2017. Perancangan Tata Letak Fasilitas Ulang (*Relayout*) untuk Produksi Truk di Gedung *Commercial Vehicle* (CV) PT. Mercedes-Benz Indonesia. *Jurnal PASTI* 9(1): 60-75.
- Kanetro, B. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Plantacia.
- Kayode, R. M. O., T. F. Olakulehin, B. S. Adedeji, O. Ahmed, T. H. Aliyu, dan A. H. A. Badmos. 2015. Evaluation of Amino Acid and Fatty Acid Profiles of Commercially Cultivated Oyster Mushroom (*Pleurotus sajor-caju*) Grown on Gmelina Wood Waste. *Nigerian Food Journal* 33: 18-21.

- Kementerian Pertanian. 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Kacang Tanah*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia. 2018. *Pendaftaran Persekutuan Komanditer, Persekutuan Firma dan Persekutuan Perdata*. Jakarta.
- Lahu, E. P. Dan J. S. B. Sumarauw. 2017. Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan pada Dunkin Donuts Manado. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* 5(3): 4175-4184.
- Nasution, J. 2016. Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran. *Jurnal Eksakta* 1: 38-41.
- Nelfiyanti dan Sulasmini. 2014. Perbaikan Tata Letak Fasilitas *Cell* Produksi dengan Menggunakan *Work Cell* dalam Proses *Layout* untuk Meningkatkan Efisiensi *Cell* 8 di PT. Shyang Yao Fung. *Jurnal Integrasi Sistem Industri* 1(2):22-35.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Jurnal Meraja* 2(2): 51-66.
- Martins, N., S. Petropoulos dan I. C. F. R. Ferreira. 2017. Chemical Composition and Bioactive Compounds of Garlic (*Allium sativum* L.) as Affected by Pre- and Post-Harvest Conditions: A Review.
- Maulana, E. 2012. *Panen Jamur Tiap Musim (Panduan Lengkap Bisnis dan Budidaya Jamur Tiram)*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Mewengkang, L., J. Mandey, dan J. M. Ruru. 2017. Peranan Kepemimpinan Perempuan dalam Jabatan Publik (Studi pada Kantor Sekretariat Daerah Kabupaten Minahasa Selatan). *Jurnal Administrasi Publik* 44.
- Muchtar, S. dan M. Nurif. 2015. Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora* 8(2): 181-191.
- Panda. 2013. *The Complete Book on Fruits, Vegetables and Food Processing*. New Delhi: Niir Project Consultancy Services.
- Pitoyo, P. N. P., I. W. Arthana, dan I. M. Sudarma. 2016. Kinerja Pengelolaan Limbah Hotel Peserta Proper dan Non Proper di Kabupaten Badung, Provinsi Bali. *Ecotrophic* 10(1): 33-40.
- Pulungan, M. H., I. A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.

- Rahayu, E. dan E. Widajati. 2007. Pengaruh Kemasan, Kondisi Ruang Simpan dan Periode Simpan terhadap Viabilitas Benih Caisin (*Brassica chinensis* L.). *Buletin Agronomi* 35(3): 191 – 196.
- Rahayu, R. D., E. H. Purwono dan N. Sujudwijono. 2014. Perancangan Bangunan Industri Terasi di Tuban. *Jurnal Arsitektur Universitas Brawijaya*.
- Rai, R. D. dan T. Arumuganathan. 2008. *Post Harvest Technology of Mushrooms*. Chambaghat: Indian Council of Agricultural Research.
- Romadhon, M. A., Triwilaswandio W. P., dan Soejitno. 2016. Implementasi *Batch Production System* pada Manufaktur Kapal untuk Menunjang Program Poros Maritim. *Jurnal Teknik ITS* 4(1): 1-6.
- Sartika, D., R. J. Nainggolan, dan E. Julianti. 2018. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dengan Jamur Tiram dan Penambahan Sukrosa terhadap Mutu Abon Nabati. *Journal of Food and Life Sciences* 2(2): 123-133.
- Sartika, R. A. D. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) terhadap Pembentukan Asam Lemak Bebas. *Jurnal Makara Sains* 13(1): 23-28.
- Sigit, M., M. Akbar, dan L. Fianti. 2017. Kualitas Organoleptik Abon Ayam yang Diberi Perlakuan Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hypogea* L.). *Jurnal Filia Cendekia* 2(1): 1-8.
- Sihmawati, R. R., D. Octoviani dan Wardah. 2014. Aspek Mutu Nata de Coco dengan Penambahan Sari Buah Mangga. *Jurnal Teknik Industri Heuristic* 11(2): 63-74.
- Subekti, R. dan R. Tjitrosudibjo. 2007. *Kitab Undang-Undang Hukum Dagang*. Bandung: Citra Umbara.
- Sucipto, I. N., K. Surasih, dan P. K. D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Denpasar: Udayana Press.
- Sujana, A. 2012. *Manajemen Minimarket*. Bogor: Penebar Swadaya Grup. Halaman: 18, 21 dan 22.
- Sunarya, D. 2012. *Manajemen Pemasaran Kontemporer*. Pasuruan. Qinarya Media. Halaman: 94-96.
- Supitri, C. 2018. *Efektivitas Penggunaan Salep Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Potensi Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*, Skripsi-S1*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Pasundan. Bandung.
- Suroso, A. S. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 3(2): 77-88

- Suryanto, M. 2016. System Operasional Manajemen Distribusi. Jakarta: Grasindo. Halaman: 58-60.
- Suter, I. K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Seminar Sehari*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Denpasar.
- Winata, Reno. 2017. Strategi Produksi dan Distribusi Industri Kerajinan Sentra Rotan Kelurahan 3 Ilir di Palembang Ditinjau dari Perspektif Ekonomi Islam, *Skripsi*, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Raden Fatah. Palembang.
- Wulandari, P. dan H. N. Utami. 2018. Hubungan Kepemimpinan dan Kepuasan Kerja dengan Loyalitas Pegawai. *Jurnal Administrasi Bisnis* 65(1): 19-26.
- Yuliani. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing, *Skripsi-S1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Yulianto dan Nurcholis. 2015. Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food and Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2): 31-39.
- Yulifianti, R., B.A. S. Santosa dan S. Widowati. 2015. Teknologi Pengolahan dan Produk Pengolahan Kacang Tanah. Monograf Balitkabi 13: 376-393.
- Yulliawati, T. 2016. *Pasti Untung Budidaya Jamur*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Zenda, R. H. dan Suparno. 2017. Peranan Sektor Industri terhadap Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 2(2): 371-384.