

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

- a. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan Masako adalah daging ayam *frozen* dan daging sapi *frozen*. 1 *batch* Masako ayam menggunakan 750 kg daging ayam, dan 1 *batch* Masako sapi menggunakan 500 kg daging sapi. Bahan pembantu yang digunakan adalah bumbu-bumbu seperti, garam, gula, lada, pala, bawang putih, bawang merah, kunyit dan lain-lain.
- b. Proses produksi pada pembuatan Masako diawali oleh pembuatan *Chicken/Beef Extract Meat Product*, penimbangan CEMP/BEMP dan bahan pembantu, penghancuran, pencampuran, pengeringan, pengayakan dan pengemasan.
- c. Pengendalian mutu produk di PT. Ajinomoto Indonesia berdasarkan *Ajinomoto Japan Industry Standard* (AJIS) dan juga Badan Pengawasan Obat-obatan dan Makanan (BPOM). PT. Ajinomoto Indonesia tersertifikasi ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 dan OHSAS 18001.
- d. Limbah-limbah hasil produksi Masako dapat dikelola kembali di departemen *Agridevelopment* untuk dijadikan pupuk dan pakan ternak yang akan dijual kembali.
- e. Bahan pengemasan pada Masako merupakan kemasan *multilayer* yang terdiri dari *polyethylene* dan *aluminium foil*, dimana *aluminium foil* merupakan lapisan yang terkontak langsung dengan produk.

- f. Proses pengemasan terdiri dari *packaging*, *cartoning* dan *palletizing*. Di setiap tahapan tersebut dibutuhkan pengendalian mutu agar produk tidak mengalami *reject*.

### **13.2. Saran**

Perlu dilakukan *training* dan evaluasi oleh badan mutu yang berwenang terhadap pekerja di PT. Ajinomoto Indonesia untuk meningkatkan kualitas kerja SDM dan menciptakan produk yang berkualitas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R. dan Setiawan, F. 2017. DALAM MODEL PANGAN [Detection and Preference Threshold of Umami Taste in Food Model]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1): 55–61.
- Astrini, E. A., Nur, D., dan Nur, K. 2017. Pengaruh Penambahan Alfa Tokoferol dalam Pengencer CEP-D terhadap Motilitas Spermatozoa Sapi Limousin yang Disimpan pada Suhu Beku, *Jurnal. Lentera Biologi*, 6(2): 27-31.
- Atima, Wa. 2015. BOD dan COD sebagai Parameter Pencemaran Air dan Bahan Baku Mutu Air Limbah, *Jurnal Biology Science and Education*, 4(1): 83-98.
- Badan Pengawasan Obat-obatan dan Makanan Republik Indonesia. 2016. Peraturan Badan Kepala Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. BPOM, Jakarta: 31–42.
- Badan Pengawasan Obat-obatan dan Makanan Republik Indonesia. 2017. Peraturan Badan Kepala Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 23 Tentang Batas Cemaran Logam Berat dalam Olahan Pangan. BPOM, Jakarta: 11–14.
- Deswanti, R. 2013. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. *Seafast Journal*, 1(1): 1-2.
- Elih, D. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/3233>.
- Glory, F. 2017. Pengaruh Rasio Monosodium Glutamat dan Disodium-5-ribonukleotida Terhadap Rasa dengan Uji Triangle Di IFF-PT Essence Indonesia, Laporan Kerja Praktek, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta. <http://repository.unika.ac.id/id/eprint/14620>.

- Gustiani, S., Helmy, Q., Kasipah, C., dan Novarini E. 2017. Produksi dan Karakteristik Gum Xanthan dari Ampas Tahu Sebagai Pengental Pada Proses Tekstil. *Jurnal Arena Tekstil*, 32(2): 51-58.
- Moediarta, R. R. 2007. *Harmoni Berkebangsaan*. Yogyakarta: Penerbit Yudhistira, 61–62.
- Siahaan, D dan F. Ali. 2014. *Pengaruh Zinc Oksida sebagai Fotokatalisator terhadap Penurunan Nilai Natural Organic Matter (NOM) pada Air Gambut Palembang*. <http://lib.ui.ac.id/naskahringkas/2017-03/S58202-David%20Immanuel%20Siahaan> (29 Juli 2019).
- Suparjati, 2000. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius, 2-3.
- Susanto, Y. 2017. *Peran Kepemimpinan dalam Pengelolaan Koperasi*. Yogyakarta: Penerbit DeePublish, 32–34.
- Vashanti, H. R., Parameswari, R. P., and Das, D. K. 2012. Multifaceted Role of Tocotrienols in Cardioprotection Support their Structure: Funtion Relation. *Genes Nutrition*, 7: 19-28.
- Vivit O., Garnida Y., dan Cahyadi W. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Daging Ayam. <http://teknik.unpas.ac.id/15393> (15 Juni 2019).
- Witono, Y., Aulanni'am., Subagio, A., dan Widjanarko, S B. 2007. Karakteristik Hidrolisat Protein Kedelai Hasil Hidrolisis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri (*Calotropis gigantea*), *Jurnal Penelitian Hayati*, 13: 7-13.
- Xinxiang Xianchen Vibration Machinery Co., Ltd. 2018. Rotary Flour Vibro Sifter Powder Sieving Machine, *China*, XSZ-800, 15 Maret 2018.
- Zainuddin, A. 2014. Aplikasi Gum Xanthan Terhadap Produk Susu Kedelai, *Jurnal Agrokompleks*, 3(7): 2-10.