

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Food Division* adalah perusahaan penghasil pakan ternak, *Day Old Chicks* dan makanan olahan.
- b. Lokasi didasarkan pada tempat yang strategis untuk mempermudah distribusi bahan baku. Sistem tata letak yang berorientasi pada produk. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Further Processing Department* yang berlokasi di Kawasan Industri Ngoro Industri Persada Blok U 11- 12, Lolawang, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.
- c. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Food Division* menganut sistem struktur organisasi Lini dan Staf yaitu pucuk pimpinan tetap sepenuhnya berhak menetapkan keputusan, kebijaksanaan dan merealisasikan tujuan perusahaan.
- d. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan *nugget* adalah daging ayam broiler, air dan es, minyak goreng, garam, TSP (*Texturized Soy Protein*), ISP (*Isolate Soy Protein*), *batter mix*, *bread crumbs*, tepung terigu, *premix* dan pengawet alami.
- e. Kapasitas produksi PT. Caharoen Pokphand Indonesia, Tbk *Food Division* adalah 2 ton/jam.
- f. *Further Processing Department* memproduksi produk *forming* dan *non-forming*. Produk *forming* (*nugget*) dengan merk Fiesta, Champ, Akumo dan Okey.
- g. Proses pengolahan yang dilakukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk adalah proses *batch*.
- h. Pelaksanaan kegiatan perawatan yang dilakukan PT. Charoen

- i. Pokphand Indonesia, Tbk *Further Processing Department* dibagi menjadi dua cara yaitu perawatan yang direncanakan dan perawatan tidak direncanakan.
- j. Jumlah daya yang digunakan untuk keseluruhan pabrik sebesar 3 Megawatt.
- k. Perawatan mesin dilakukan secara terjadwal seminggu sekali dan tidak terjadwal apabila terjadi kerusakan mesin saat produksi.
- l. Sanitasi yang dilakukan meliputi sanitasi ruang produksi dan lingkungan pabrik, peralatan produksi, air, bahan baku dan bahan pembantu, gudang dan pekerja.
- m. Pengawasan mutu dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu dan produk akhir baik sebelum, sesudah dan saat akhir proses produksi.
- n. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Food Division* dalam proses produksinya akan menerapkan sistem ISO atau HACCP, sehingga mutu dan kualitas produk akhirnya terjamin.
- o. Pengolahan limbah PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk *Food Division* dalam produksi *nugget* terdapat dua jenis limbah yaitu limbah padat dan cair.
- p. Metode pembekuan *nugget* menggunakan *Individual Quick Freezing* (IQF). Keunggulan metode IQF adalah dapat menjaga kandungan nutrisi tidak hilang, kenampakan masih sama dengan sebelum pembekuan, produk menjadi lebih tahan lama dan dapat meminimalkan kehilangan berat produk serta pembersihan mesin relatif lebih mudah.
- q. Penentuan umur simpan *nugget* dilakukan oleh pabrik pusat di Cikande, Banten. Pengujian yang dilakukan oleh pabrik unit Ngoro

hanya untuk memastikan umur simpan *nugget* ayam yang meliputi pengujian fisik (pH dan kadar air), organoleptik (tekstur, rasa, aroma dan warna) serta pengujian mikrobiologis.

13.2. Saran

- a. Sanitasi terhadap pekerja sebelum memasuki ke ruang produksi sebaiknya terdapat lap atau tisu agar dapat digunakan oleh pekerja setelah pencucian tangan dengan sabun sebelum dicelupkan ke *hand basin*, sehingga tidak merusak kulit.
- b. Sanitasi pekerja sebaiknya juga lebih ditingkatkan lagi, misalnya pekerja harus menggunakan sarung tangan untuk semua proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, D.E., J.C. Forrest, D.E. Gerrard and E.W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science 4th Ed.* San Fransisco: W.H Freeman and Company.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Alaerts G. dan Santika. 1984. *Metoda Penelitian air Surabaya, Usaha Nasional Surabaya.* Indonesia.
- Astawan, M. 2008. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah.* <http://nasional.kompas.com/read/2008/10/28/10371776/Nugget.Ayam> .Bukan.Makanan.Sampah (15 November 2019).
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi.* Jakarta: LPKE-UI.
- Assauri, A. 2004. *Manajemen Produksi.* Jakarta: Universitas Indonesia.
- Aswar. 2005. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*), *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, IPB, Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. SNI 6683:2014 *Tentang Naget Ayam (Chicken Nugget).* Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bartarfie, M.U.A. 2006. Analisis Pengendalian Mutu pada Proses Produksi Air Minum dalam Kemasan (AMDK) SBQUA (Study Kasus di PT. Sinar Bogor Qua, Padjajaran – Bogor), *Skripsi S-1*, IPB.
- Bintoro. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk.* Universitas Diponegoro. Semarang

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- 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.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV. Akademia Presindo.
- Davis, A. 1983. *Batter and Breeding Ingredients*. Connecticut: AVI Publishing Company.
- Departemen Perdagangan. 1992. *Pedoman Peningkatan Mutu Komoditi Ekspor Indonesia*. Jakarta: PT. Dharma Niaga.
- Elingosa, T. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hyposascus pardalis*.), *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB, Bogor.
- Ehler M. and Steel Ernest W. 1958. *Municipal and Rural Sanitation*. Newyork : Mc.Graw-Hill book company inc.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice 2nd ed*. Cambridge: Woodread Pub.Lim.
- Forrest, J.C. 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco: W.H. Freeman.

- Hariyadi, P. 2004. Prinsip-prinsip pendugaan masa kedaluwarsa dengan metode Accelerated Shelf Life Test. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life). Bogor, 1–2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Hui, F.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Willy and Sons, Inc.
- Jenie, Betty S.L. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor bekerja sama dengan Lembaga Sumberdaya Informasi IPB. Bogor.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Koswara, S. 2009. *Pengawet Alami untuk Produk dan Bahan Pangan*. Jakarta: eBookPangan.com.
- Mahida, U. N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Rajawali, Jakarta.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- North, M.O. 1972. *Commercial Chicken Production Manual 3rd Ed.* Connecticut: AVI Publishing Company.
- Owens, C.M. 2001. *Coated Poultry Products*. London: CRC Press.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda, *Skripsi*, Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Ramos, J. A. 2008. Restrukturisasi Organisasi Administrasi Perpajakan Modern (Studi Kasus di KPP Pratama Jakarta Cengkareng). *Tesis*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Rahmadia, N. R., N. Handayani, dan A. C. Adi. 2018. *Penerapan Sistem Hazard Analyst Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Aya*
- Rasyaf, M. 2004. *Beternak Ayam Pedaging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rismunandar, M. dan N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Robbins, S. P. 1990. *Perilaku Organisasi: Konsep, Kontroversi, Aplikasi*. Edisi Bahasa Indonesia. Jilid 2. Jakarta: Penerbit Prehallindo.
- Sampurno, R.B. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan, *Jurnal Sains Materi Indonesia*, Edisi Khusus, 15-22.
- Schaschke, C.J. 2011. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan pada Suhu Rendah*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Soekarto, S T. 1990. *Dasar-dasar Pengawetan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Petanian Bogor, Bogor. 190-197.
- South A.E dan Ernawati N. 2016. *Karakteristik Air Limbah Rumah Tangga (grey water) Pada Salah Satu Perumahan Menengah keatas yang Berada di Tangerang Selatan*. Ecolab Vol.10, No.2, 47-102.
- Suderman, D.R. dan F.E. Cunningham. 1983. *Batter and Breeding Technology*. Westport: Avi Publishing Company.

- Sugiharto, 1987. *Dasar – Dasar Pengolahan Air Limbah* . UI Press, Jakarta.
- 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> (20 November 2019).
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediatama Sarana Perkasa.
- Syarief, R., Santausa dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas IPB.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- Tobing, P.L. 1997. Minimalisasi dan Pemanfaatan Limbah Cair-Padat Pabrik Kelapa Sawit Dengan Cara Daur Ulang. *Pusat Penelitian Kelapa Sawit*. Medan. 34 hal.
- Weiss, T.J. 1983. *Food Oils and Their Uses*. Connecticut: The Avi Publishing Co, Inc.
- Wibowo, P. 1995. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, Wahyu. 2001. *Manajemen Bahasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wignjosoebroto, Sritomo, (2003), *Ergonomi Studi Gerak dan Waktu*, Cetakan Ketiga, Guna Widya, Jakarta.
- Wilson, N.R.P., E.J. Dyeff, R.B. Hughes and C.R.V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product*. London: Applied Science.

- Wijayanti, M. P. 2010. “Analisis Hubungan Auditor-Klien: Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Auditor Switching di Indonesia”. *Skripsi S1 Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro*: Semarang.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G, dkk, 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.