

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. CV. Cita Nasional yang berada di Jalan Raya Kopeng Km 5 Desa Sumogawe, Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah yaitu perusahaan yang bergerak dalam pengolahan susu pasteurisasi dan yogurt.
- b. Struktur organisasi yang diterapkan di CV. Cita Nasional ialah struktur organisasi lini, staf dan fungsional.
- c. Jumlah karyawan CV. Cita Nasional ialah 118 orang.
- d. CV. Cita Nasional memperoleh bahan baku susu sapi segar dari peternakan milik sendiri yaitu *Capita Farm* dan juga disuplai oleh Koperasi Unit Desa (KUD) daerah sekitar, seperti KUD Cepogo, Andini Luhur, Boyolali Kota dan lain sebagainya.
- e. Sumber daya manusia yang digunakan oleh CV. Cita Nasional kebanyakan berasal dari penduduk sekitar pabrik.
- f. Sumber daya air yang digunakan diperoleh dari air sumur dengan perlakuan khusus yaitu adanya *water treatment*.
- g. Pengawasan mutu dilakukan dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu saat proses produksi hingga setelah dikemas.

13.2. Saran

Secara keseluruhan proses pengolahan susu pasteurisasi dan yogurt di CV. Cita Nasional telah memenuhi acuan yang ditetapkan oleh SNI, namun ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu sanitasi. Proses sanitasi pekerja, lingkungan produksi hingga pengemasan perlu ditingkatkan lagi untuk memaksimalkan mutu produk yang dihasilkan. Perlu adanya perhatian

lebih lagi mengenai kedisiplinan pekerja, terutama mengenai kesadaran diri para pekerja untuk menjaga kebersihan. Pekerja yang menjaga higienitas akan mengurangi adanya kontaminasi silang sehingga meningkatkan kualitas dan menurunkan kerugian perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- A. A. Said. 2016. *Desain Kemasan*. Makassar: Penerbit UNM Makassar.
- Ambarsari, I., Qanytah dan T. Sudaryono. 2013. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam Berbagai Jenis Kemasan, *Jurnal Litbang Pertanian* 32(1): 10-19.
- Arieska, P. K. dan N. Herdiani. 2018. Pemilihan Teknik Sampling Berdasarkan Perhitungan Efisiensi Relatif, *Jurnal Statistika*, 6(2):166-171.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3951-1995: Susu Pasteurisasi*. <https://docplayer.info/73066238-Sni-standar-nasional-indonesia-susu-pasteurisasi-badan-standardisasi-nasional-ics.html> (10 Februari 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 2981:2009: Yogurt*. <https://docplayer.info/65211183-Yogurt-sni-2981-2009-standar-nasional-indonesia-badan-standardisasi-nasional.html> (10 Februari 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3141.1:2011: Susu Segar-Bagian 1: Sapi*. <https://www.slideshare.net/kutarni/27705-sni-314112011sususegarbag1sapi> (10 Februari 2021)
- Bimantara, A. P. dan Rr. J. Triastuti. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science* 7(3):111-119.
- Celik, Kemal dan Yukel, Z. 2016. *Whey Every Aspect*. Istanbul.
- Chairunnissa, H., R. L. Balia, A. Pratama dan D. Hadiat R. 2017. Karakteristik Kimia Set Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Tepung Dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris L.*), *Jurnal Ilmu Ternak* 17(1):35-39.

- Citraesmi, A. D. P. dan F. P. Putri. 2019. Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP)* Pada Proses Produksi *Wafer Roll*, *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 24(1):1-14.
- Corlett, D. A. 1998. *HACCP and User Manual*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Ekawati, E. R. 2018. *Bakteriologi: Mikroorganisme Penyebab Infeksi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Gehring, A. R. 2011. *The Homesteading Handbook*. New York: Skyhorse Publishing.
- Hendrawati, T. Y. dan S. Utomo. 2015. Pemilihan Prioritas Lokasi Industri Susu Sterilisasi di Jawa Tengah dengan Metode *Analytical Hierarkhi Process (AHP)*, *Jurnal Teknologi* 7(2): 65-71.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E. S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- It Nawita, T. A. Hanifah, Amelia, Khoirul dan Eriesa. 2013. Analisis Kandungan Formaldehid dalam Minuman dengan Kemasan Plastik *Polyethylene Tereftalat (PET)* yang Beredar di Kodya Pekanbaru, *Jurnal Photon* 4(2): 39-42.
- Kopper, G., Slavko, M., Igor, S. K., Vera, B. R., Blazo, T. L. Jelena. J., Stojmir, S., dan Dijana, B. 2014. Hygiene in Primary Production, *Food Safety Management*, 559-621.
- Kristanti, N. D., A. Warnaen dan D. R. A. Daning. 2017. Titik Kontrol Kritis Pada Pengolahan Susu Pasteurisasi Di Koperasi Unit Desa (KUD) Dau Kabupaten Malang, *Sains Peternakan* 15(1): 1-7.
- Marsanti, A. S. dan R. Widiarini. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: UWAIS Inspirasi Indonesia.
- Martak, F., H. S. Putro, S. Fatmawati, A. Fadlan, dan A. S. Purnomo. 2019. Peningkatan Kemampuan Kreativitas Siswa Sekolah Dasar di Kawasan Keputih, Sukolio Surabaya Melalui Eksperimen Sains dengan Pembuatan Yoghurt, *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 3(2):23-29.
- Masha, K. and B. Bugusu. 2007. Food Packaging-Roles, Materials dan Environmental Issues, *Journal of Food Science* 72(3): 39-55.

- Meilanie, R. T., I. I. Arief, dan E. Taufik. 2018. Karakteristik Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Selama Penyimpanan Suhu Dingin, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 6(1):36-44.
- Moeljanto, R. D. dan B. T. W. Wiryanta. 2002. *Khasiat & Manfaat Susu Kambing: Susu Terbaik HEwan Ruminansia*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekspetasi / Harapan dengan Hasil Kerja), *Meraja Journal* 2(2): 51-66.
- Pardamean, M. 2017. *Kupas Tuntas Agribisnis Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Perdana, W. W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi), *Agroscience* 8(2):231-267.
- Phillips, G. O. dan P. A. Williams. 2009. *Handbook of Hydrocolloids*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Prastowo, I. 2017. *Hotel Hygiene dan Sanitation*. Yogyakarta: Deepublish.
- Purwadi. 2019. *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. Malang:UB Press.
- Sari, N. K. R. dan N. K. Purnawati. 2018. Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Pie Susu pada Perusahaan Pie Susu Barong di Kota Denpasar, *E-Jurnal Manajemen Umud* 7(3): 1566-1594.
- Simanjuntak, T. P. T. 2014. *Komponen Gizi dan Terapi Pangan Ala Papua*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sobari, E., A. Bahar, D. Gustiana, E. Hernawati, Hendriana, *et al.* 2019. *Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. Subang: POLSUB PRESS.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih dan P. K. D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.

- Surajiyo, Nasruddin, dan H. Paleni. 2020. *Penelitian Sumber Daya Manusia, Pengertian, Teori dan Aplikasi (Menggunakan IBM SPSS 22 For Windows)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Surajudin, F. R. Kusuma, dan D. Purnomo. 2005. *Yogurt: Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, dan M. W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Thohari, I., Mustakim, M. C. Padaga dan P. P. Rahayu. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Tim Ide Masak. 2013. *Seri Penganan Jadul Tetap Favorit Skotel Manis & Gurih*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Waziroh, E., D. Y. Ali, dan N. Istianah. 2017. *Proses Termal Pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.
- Yang, X.H. dan Zhu, W.L. 2007. Viscosity Properties of Sodium Carboxymethylcellulose Solutions, *Cellulose* 14: 409–417.
- Yulia, N., A. Wibowo, dan E. D. Kosasih. 2020. Karakteristik Minuman Probiotik Sari Ubi Kayu dari Kultur Bakteri *Lactobacillus acidophilus* dan *Streptococcus thermophilus*, *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 10(2):87-94.
- Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Deepublish.