

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. So Good Food Wonoayu merupakan salah satu perusahaan swasta yang berada dalam satu grup Japfa dan bergerak dalam bidang *Consumer Food Division*.
- b. Kegiatan yang dilakukan pada PT. So Good Food Wonoayu terdapat dua yakni, kegiatan potong ayam dan produksi sosis daging ayam siap makan dengan merk dagang So Nice.
- c. Bahan baku pembuatan sosis So Nice berupa daging ayam DMP (*Deboned Meat Poultry*) atau daging giling tanpa tulang yang didapatkan dari kegiatan rumah potong ayam dengan bahan tambahan berupa air, *tapioca modified starch*, tepung mocaf, *potato starch*, *corn starch*, garam, karagenan, *supertex*, *isolate soy protein*, *palm olein*, *sodium erythorbate*, *frankfurter forte*, *ponceaue*, dan *meat seasoning*.
- d. Proses pembuatan sosis So Nice meliputi tahap preparasi bahan baku (*tempering*), penimbangan, *grinding*, *mixing*, *emulsifying*, *metal detecting*, pengumpulan pasta pada *hooper*, *filling*, penataan pada *tray*, pemasakan, pencucian, pengeringan, pensortasian, dan pengemasan.
- e. Pengemasan untuk sosis So Nice meliputi kemasan primer (utama) berupa plastik PVDC, sekunder berupa toples plastik, dan tersier berupa karton box.
- f. Sumber daya yang digunakan oleh PT. So Good Food Wonoayu meliputi sumber daya manusia, air, listrik, dan *steam*.
- g. Sanitasi yang dilakukan PT. So Good Food Wonoayu meliputi sanitasi lingkungan pabrik, ruang produksi, bahan baku dan pembantu, peralatan produksi, air, dan pekerja.
- h. Pengendalian mutu yang dilakukan untuk produksi sosis So Nice meliputi pengendalian mutu bahan baku dan pembantu, bahan pengemas, proses produksi, dan produk akhir sebelum distribusi.
- i. Sosis So Nice menargetkan semua jenis kalangan baik dari segi usia, jenis kelamin, kalangan bawah maupun atas karena produknya yang praktis, ekonomis, dan bergizi tinggi.

- j. Distribusi yang dilakukan oleh PT. So Good Food Wonoayu menggunakan mobil atau truk ekspedisi yang dilengkapi dengan penutup (terpal) dan disebarakan ke wilayah Indonesia bagian timur.

13.2. Saran

Saran yang dapat diberikan dalam meningkatkan dan mengembangkan perusahaan PT. So Good Food Wonoayu adalah

- a. Peralatan dan mesin yang sudah tidak terpakai sebaiknya segera diolah kembali atau diberikan kepada pihak pengelolaan agar tidak menjadi tempat bersarangnya serangga (nyamuk) dan lingkungan pabrik terlihat lebih rapi.
- b. Lantai gudang yang rusak, berlubang, dan kotor disarankan untuk segera diperbaiki dan dibersihkan.
- c. Perlu dilakukan peningkatan pembersihan tandon air untuk mencegah adanya mikroorganisme yang tumbuh terutama bakteri *Escherichia coli*.
- d. Melakukan *pest control* yang rutin di sekitar lingkungan pabrik untuk mencegah perkembangbiakan serangga seperti nyamuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, R. A. A., & Annis. C. (2016). Pengaruh Substitusi Tempe dan Penambahan Isolated Soy Protein Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Protein Sosis Ayam. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 80–87.
- Afifah, N. (2019). Pengolahan Air Payau Dengan Filter Zeolit Dan Bentonit. *Jurnal Sains & Teknologi Lingkungan*, 11(2), 122–131.
- Alibaba. (2022). *Modular Conveyor Belt for Meat*. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/hotsale-modular-conveyor-belt-for-meat-1600132340299.html>. Tanggal akses 17 Mei 2022.
- Alibaba. (2022). *Stainless Steel Grain Screw Feeder Conveyor*. https://www.alibaba.com/product-detail/Stainless-steel-grain-screw-feeder-conveyor_60720091070.html. Tanggal akses 17 Mei 2022.
- Andarani, P., & Rezagama, A. (2015). Analisis Pengolahan Air Terproduksi Di Water Treating Plant Perusahaan Eksploitasi Minyak Bumi (Studi Kasus: Pt Xyz). *Jurnal Presipitasi: Media Komunikasi Dan Pengembangan Teknik Lingkungan*, 12(2), 78.
- Anerasari Meidinariasty, Mustain Zamhari, Dwi Septiani, N. (2019). Uji Kinerja Membran Mikrofiltrasi dan Reverse Osmosis pada Proses Pengolahan Air Reservoir Menjadi Air Minum Isi Ulang. *Jurnal Kinetika, Politeknik Negeri Sriwajaya*, 10(3), 36.
- Anggraini, D. R., Tejasari, & S., Y. P. (2016). Karakteristik Fisik, Nilai Gizi, dan Mutu Sensori Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi. *J. Agroteknologi*, 10(1), 25–35.
- Astawan, M., & Ayu, P. (2020). Gambaran Umum Teknologi Pangan untuk Pengolahan Isolat Protein dan Program Makan Siang Sekolah Departemen. *Jurnal Nutrisi Dunia*, 12–17.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Aziz Hifdzuddin, M. Choiri, A. Rahman. (2016). Perancangan Tata Letak Dan Pallet Racking System Sebagai Pendukung

- Pengendalian Barang Di Gudang Produk Jadi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*, 348-359.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 2897-2008: *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*.
- Badriyah, L. (2019). Edukasi Penggunaan Monosodium Glutamat (MSG) dalam Makanan Serta Efeknya Bagi Kesehatan. *Journal of Community Engagement and Employment*, 1(2), 84–87.
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI), Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 5(2), 64.
- Darmawan, Ikhlas. (2016). Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembiji (*Deoscorea Esculenta* L.) pada Pengolahan Sosis Daging Ayam, *Skripsi*, Universitas Jember.
- Dewa, E., & Pasaribu, R. (2020). Analisis Kandungan Silikon Dioksida (SiO₂) Pasir Pantai Koka Kabupaten Sikka dengan Metode Ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional Fisika PPs Universitas Negeri Makassar*, 2, 76–79.
- Direct Industry. (2022). *Hand Pallet Truck HPS/HPT Series*. <https://www.directindustry.com/prod/still/product-14182-423496.html>. Tanggal akses 17 Mei 2022.
- Direct Industry. (2022). *Liquid Metal Detector Meatline 07 O*. <https://www.directindustry.com/prod/mesutronic-geraetebau-gmbh/product-39454-1106205.html>. Tanggal akses 17 Mei 2022.
- Direct Industry. (2022). *Industrial Manufacture Conveyor Belt*. <https://www.directindustry.com/industrial-manufacturer/conveyor-belt-61357.html>. Tanggal akses 17 Mei 2022.
- Dody, H., Satrijo Saloko, I. W. S. (2019). Pendampingan Cara Pengolahan Dan Pengemasan Produk Emping Jagung Untuk Meningkatkan Mutu Dan Daya Jual Produk. *Prosiding PEPADU*, 1(9), 1–5.
- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Waziroh. (2017). *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. UB Press.
- Faridah, N. D., & Thonthowi, A. (2020). Karakterisasi Fisik Pati Tapioka Modifikasi Gabungan Hidroksipropilasi dengan Fosfat-Ikat Silang. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of*

- Food Quality*, 7(1), 30–37.
- Galanakis, C. M. (Ed.). (2018). *Sustainable Food Systems from Agriculture to Industry*. Elsevier Inc.
- Galingging, R., & Ali, F. (2020). Analisis Kualitas Cetak Raster pada Kemasan Karton Gelombang (*Corrugated Box*) dengan Teknologi Cetak Fleksografi. *Jurnal Magenta*, 4(2), 700-725.
- Hasibuan, H. A. (2021). Pengolahan Dan Peluang Pengembangan Produk Pangan Berbasis Minyak Sawit di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 40(2), 111-124.
- Indah, D. R., & Maulida, Z. (2018). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada PT. Aceh Rubber Industries Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Manajemen Dan Keuangan*, 7(2), 157.
- Karunia, F. B. (2013). Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang. *Food Science and Culinary Journal*, 2(2), 72–78.
- Keduang. (2022). *Pallet Plastik Heavy Duty Terpercaya*. <https://www.keduang.com/pallet-plastik/distributor-pallet-plastik-heavy-duty-terpercaya.html>. Tanggal akses 17 Mei 2022.
- Kukuh, Aurelia. (2015). Analisa Proses Bisnis dengan Pendekatan *Value Stream Mapping*: Studi Kasus pada PT. So Good Food Sidoarjo. *Agora*, 3(1), 271-284.
- Lepene, A. A. I. W., Sipahutar, Y. H., & Ma'roef, A. F. F. (2021). Penerapan GMP dan SSSOP Pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam Minyak Nabati. *Jurnal Aurelia*, 3(1), 11–24.
- Mifbakhuddin. (2010). Pengaruh Ketebalan Karbon Aktif sebagai Media Filter terhadap Penurunan Kesadahan Air Sumur Artetis. *Eksplorasi*, 5(2), 1–11.
- Priadi, G., Setiyoningrum, F., Afiati, F., & Syarief, R. (2018). Pemanfaatan modified cassava flour dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi keju cedar olahan. *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 61.
- Prijambodo, O.M., C.Y. Trisnawati & A.M. Sutedja. (2014). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1), 6-11.
- Pulungan, A.F. (2019). *Dampak Pengawet Nitrit pada Daging Olahan Sosis Terhadap Kesehatan Manusia*. Penerbit Deepublish.
- Putra, D., Agustini, T., & Wijayanti, I. (2015). Pengaruh Penambahan

- Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 1–10.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 79.
- Putri, W. A. M., & Agrippina, F. D. (2018). Pengaruh substitusi isolat dan konsentrat protein kedelai terhadap sifat kimia dan sensoris sosis daging ayam. *Majalah TEGI*, 10(1).
- Rahardjo, P. N. (2010). Identifikasi Masalah Aplikasi Teknologi Pengolahan Air Payau dengan Sistem RO di Kabupaten Rembang dan Cara Mengatasinya. *Jurnal Air Indonesia*, 6(1).
- Rahayu, S. A., & Sunan Kurniawansyah, I. (2013). Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung Dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka*, 4(2), 430–442.
- Rahmawati. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Mulawarman University Press.
- Ramasari, E., ruf, W., & Riyadi, P. (2012). Aplikasi Karagenan Sebagai Emulsifier di Dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Guttatus*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 1–8.
- Rifani, A., N., Widodo, F., M., & Romadhon. (2016). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Empek- Empek Udang Windu (*Penaeus Monodon*). *J. Peng. & Biotek*, 5(1), 79-87.
- Rosyidi, D., A. Susilo., D. Amerta., M. W. Apriliyani., D. T. Utama. (2021). *Sosis Tanpa Bahan Pengawet*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Simajuntak, E. A., Raswen, E., & Rahmayuni. (2017). Kombinasi Pati Sagu Dan *Modified Cassava Flour* (MOCAF) dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus. *JOM FAPERTA*, 4(1).
- Sinoder. (2022). *Fruit Mesh Belt Dryer Multi Layers Conveyor Drying Machine for Food Processing Factory*. <https://sinoder.en.made-in-china.com/product/CSaQvsRynWYr/China-Fruit-Mesh-Belt-Dryer-Multi-Layers-Conveyor-Drying-Machine-for-Food-Processing-Factory.html>. Tanggal akses 17 Mei 2022.
- Sucipta, I. N. (2017). *Pengemasan Pangan, Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Udayana University Press.
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan*

Pangan. Syiah Kuala University Press.

- Sulianto, A. A., Evi Kurniati, A. A. H. (2020). Perancangan Unit Filtrasi untuk Pengolahan Limbah Domestik Menggunakan Sistem Downflow Design of Domestic Waste Filtration Unit with Downflow System. *Jurnal Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 31–39.
- Sujarwanta, R., O., Edi S., Setiyono, Supadmo, & Rusman. (2016). Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan Kod dan Minyak Jagung dan Diproses Menggunakan Metode Pemasakan yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 40 (1), 48-57.
- Suradi, K. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Perubahan Nilai pH, TVB, dan Total Bakteri Daging Kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol. 12 (2): 9- 12.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, & M. W. Apriliyani. (2019). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UB Press.
- Veber, E. V., Nanang, Y., Qoriatul, F., & Muhammad P. E. W. (2021). Water Treatment. *Journal of Applied Sciences Electrical Engineering and Computer Technology*, 2(1), 31-37.
- Widjanarko, S.B., E. Martati & P.N. Andhina. (2012). Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(3), 106-115.
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkh) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN*, 8(2), 67–76.
- Wijayanti, D., A., A. Hintono, & Y., B., Pramono. (2013). Kadar Protein dan Keempukan Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 296-300.
- Wikipedia. (2022). Zona Waktu Indonesia. https://id.wikipedia.org/wiki/Zona_waktu_Indonesia. Tanggal akses 30 Mei 2022.
- Yaqin, R. I., Ziliwu, B. W., Demeianto, B., Siahaan, J. P., Priharanto, Y. E., & Musa, I. (2020). *Rancang Bangun Alat Penjernih Air Portable Untuk*. 12(2), 107–116.
- Yue, Z., & J. Economy. (2017). *Carbonization and Activation for Production of Activated Carbon Fibers*. Woodhead Publishing.
- Yuniar, M. E., & Azizah, D. N. (2021). Kajian Penambahan Pati Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Terhadap Karakteristik Sosis

- Daging Sapi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(3), 139–147.
- Zurriyati, Y. (2016). Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku dan Produk Komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2), 49–5