

## BAB XIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1 Kesimpulan

1. PT. Surya Alam Tunggal merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang pembekuan bahan pangan dengan produk utama adalah udang beku.
2. PT. Surya Alam Tunggal telah menerapkan tahapan proses pembekuan yang baik sehingga dihasilkan produk udang beku dengan kualitas yang baik.
3. Bahan baku udang yang digunakan oleh PT. Surya Alam Tunggal banyak udang *black tiger* dan udang *vannamei* yang berasal dari daerah Sidoarjo, Banyuwangi, Surabaya, Kediri dan lain-lain. Tergantung pesanan pembeli.
4. Produk udang beku yang dihasilkan PT. Surya Alam Tunggal adalah *Head On (HO)*, *Head Less (HL)*, *Peeled Tail On (PTO)*, *Peeled Undeveined (PUD)*, *Peeled and Deveined (PND)*, *Peeled Deveined (PD)*, *Peeled Deveined Tail On (PDTO)*, *Peeled and Deveined Tail On (PNDTO)*, *Added Value Product (AVP)*, *Butterfly*, *Skewer* dan *Easy Peel*.
5. Pengendalian mutu pada PT. Surya Alam Tunggal dilakukan setiap ada bahan baku yang masuk dan bahan produk yang sudah jadi secara homogen.
6. PT. Surya Alam Tunggal telah menerapkan HACCP dalam tiap proses produksinya.

### **13.2 Saran**

1. Perlu diperhatikan untuk sanitasi untuk kotoran-kotoran yang jatuh dan tidak terjangkau akan menyebabkan kontaminasi pada produk udang yang akan diolah.
2. Pengolahan limbah yang ada di PT. Surya Alam Tunggal pada bak untuk airasi pada bagian atas terdapat gelembung sebaiknya dalam 1 hari dapat di bersihkan.
3. Pada filter pengolahan limbah sebaiknya apabila sudah menumpuk banyak kotoran udang langsung segera di bersihkan agar tidak menyumbat aliran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Ashdown L.R. 1982. *Studies of the immunology, epidemiology and pathogenesis of melioidosis in northern Queensland. PhD Thesis*. James Cook University of North Queensland, Australia
- Forsythe, S. J. and P. R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology, and HACCP*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Google Maps. 2017. *Pabrik pembekuan udang PT. Surya Alam Tunggal*. <https://www.google.com/maps/place/PT.+Surya+Alam+Tunggal/@-7.3591851,112.7626849,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x2dd7e527c9385077:0xf6bf728a1f9425ed!8m2!3d-.3591851!4d112.7648736> (10 November 2017)
- Google image. 2018. *Pengolahan udang beku*. [https://www.google.com/search?client=firefoxbab&biw=1252&bih=609&tbm=isch&sa=1&ei=ziAUW\\_vfI473rQH9p5moDg&q=pengolaan+udang+beku&oq=pengolaan+udang+beku&gs\\_l=img.3...5467.12282.0.12563.27.20.1.0.0.0.778.3019.8j3j52j1.14.0....0...1c.1.64.img..12.4.2031.0..0j0i67k1j0i10i24k1.0.N8\\_wu5vhgTY](https://www.google.com/search?client=firefoxbab&biw=1252&bih=609&tbm=isch&sa=1&ei=ziAUW_vfI473rQH9p5moDg&q=pengolaan+udang+beku&oq=pengolaan+udang+beku&gs_l=img.3...5467.12282.0.12563.27.20.1.0.0.0.778.3019.8j3j52j1.14.0....0...1c.1.64.img..12.4.2031.0..0j0i67k1j0i10i24k1.0.N8_wu5vhgTY) (1 Juni 2018)
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani*. Jilid 1. Jakarta : Penerbit Liberty.
- Haryadi, S. 2004. *BOD dan COD sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Herschdoerfer, S.M. 1984. *Quality Control in The Food Industry* (2<sup>nd</sup> ed), Volume I. New York: Academic Press.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pertanian Puslitbang Perikanan.
- Ilyas, S dan Junizal. 1993. *Teknik Refrigerasi Hasil-hasil Perikanan*. Jakarta : Lembaga Teknologi Perikanan.

- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Kartika, B. 1990. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kramer, A dan Bernard A.T. 1970. *Quality Control for The Food Industry* (2<sup>nd</sup> ed), Volume I. Connecticut: AVI Publishing, Inc.
- Lund, B. M., Gould, G. W., dan Baird-Parker. 2000. *The Microbiological Safety and Quality of Food*. Aspen Publisher, Inc. Geithersburg, Maryland.
- Mahida, U.N. (1981). *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: C.V. Rajawali. Hal 27 -28
- Marriot, N. G. 1999. *Principles of Food Sanitation Fourth Edition*. Maryland: Aspen Publishers.
- Metcalf & Eddy, Inc. 1991. *Wastewater Engineering: Treatment, Disposal, Reuse*. 3rd ed. (Revised by: G. Tchobanoglous and F.L. Burton). McGraw-Hill, Inc. New York, Singapore.
- Meyer, P.S. 1989. *Isolation and Characterization of Chitin from Crawfish Shell West*. Journal Agricultural and Food Chemistry, Volume 37.
- Natarajan, S., M. Govindarajan, and B. Kumar. 2009. *Fundamentals of Packaging Technology*. New Delhi: PHI Learning Private
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Robinson, F. K. Batt, C. A. Patel. P. D. 2000. *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press, NY.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Suharto.Ign. (2011). *Limbah Kimia dalam Pencemaran Air dan Udara*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Soeparman dan Suparmin, 2002. *Pembuangan Tinja dan Limbah Cair*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Susanto, T. 1994. *Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Sutami, N. S.1993. *Analisis Udang Indonesia di Pasar Internasional (Jepang dan AS)*. Skripsi Fakultas Perikanan. IPB. Bogor
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Suoth, A. E. dan E. Nazir. 2016. Karakteristik Air Limbah Rumah Tangga (*Grey Water*) Pada Salah Satu Perumahan Menengah Keatas Yang Berada Di Tangerang Selatan. *Ecolab*. 10 No.2
- Troller, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing*. San Diego : Academic Press.
- Umalý, R.C. and Ma L.A. Cuvín. 1988. *Limnology: Laboratory and field guide, Physico-chemical factors, Biological factors*. National Book Store, Inc. Publishers. Metro Manila.
- Wignjosoebroto. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.