

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Produk udang beku yang dihasilkan PT. Surya Alam Tunggal yaitu *Block Frozen*, *Individual Quick Freezing*, dan *Added Value Product*.
2. PT. Surya Alam Tunggal mendapatkan ISO 22000:2005 dan Sertifikat Kelayakan Produk (SKP) dari pemerintah Indonesia dengan nilai A, serta sertifikat *British Retail Consortium* (BRC)
3. Sumber daya yang digunakan PT. Surya Alam Tunggal adalah sumber daya manusia berjumlah 1.703 orang dan sumber daya listrik dari PLN sebesar 1.385 KvA dan 1.110 KvA sedangkan sumber daya listrik dari generator sebesar 350 KvA dan 500 KvA.
4. Sanitasi yang dilakukan PT. Surya Alam Tunggal meliputi sanitasi bahan baku, bahan pembantu, pekerja, peralatan dan lingkungan produksi.
5. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Surya Alam Tunggal mulai dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu selama proses, dan pengawasan mutu produk akhir. Pengujian yang dilakukan antara lain pengujian fisik, pengujian terhadap senyawa kimia (antibiotik), dan pengujian mikrobiologis.
6. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Surya Alam Tunggal berupa limbah cair yang diolah menggunakan sistem penguraian senyawa organik oleh bakteri dan limbah padat yang dijual kepada pihak lain untuk diolah lebih lanjut menjadi pakan ternak, petis, dan terasi udang.

7. Air yang digunakan pada PT. Surya Alam Tunggal diproses terlebih dahulu melalui *water treatment Reverse Osmosis* hingga sesuai dengan standar air minum.
8. Faktor yang penting dalam penerapan rantai dingin selama proses produksi udang beku terletak pada waktu dan suhu saat proses produksi dan distribusi hingga ke negara tujuan.

13.2. Saran

1. PT. Surya Alam Tunggal perlu meningkatkan kedisiplinan pekerja, contohnya terhadap kelengkapan baju kerja yang hanya boleh digunakan dalam ruang produksi.
2. PT. Surya Alam Tunggal perlu melakukan pengecekan kelengkapan pekerja secara berkala, seperti pada sepatu *boots* yang digunakan oleh pekerja yang mudah berlubang sehingga air dari ruang proses produksi dapat masuk ke dalam sepatu *boots*.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2017. *Ekspor Udang Menurut Negara Tujuan Utama (2000-2015)*.<https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1015> (08 April 2017).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2705.1-2006: Udang Beku*. https://kupdf.com/download/sni-012705-1-2006-spesifikasi-udangbeku-ipdf_5a0505cae2b6f5a4329ab877.pdf (25 Januari 2017).
- Buckle, K. A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Budiasih, Y.2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi, dan Pengaruhnya terhadap Produktivitas Karyawan, *Jurnal Liquidity*,1 (2):99-105.
- Chandra, B. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- Dahlan, S. A., M. Lutfi dan Y. Hendrawan. 2014. Uji Karakteristik Fisik dan Kimia pada Buah Stroberi (*Fragaria L*) dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Pencelupan pada Nitrogen Cair, *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 02(02): 131-139.
- Dewi, F. K. S. 2005. *Pengenalan Flowchart*. Yogyakarta: Ilmu Komputer.
- Dharmmesta, B. Swastha dan I. Sukotjo. 1999. *Pengantar Bisnis Modern: Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern Edisi 3*. Yogyakarta: Liberty.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. Jilid 1*. Jakarta: Penerbit Liberty.

- Handoko, T. H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hariandja, M. T. E. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia: Pengadaan, Pengembangan, Pengkompensasian, dan Peningkatan Produktivitas Pegawai*. Jakarta: Grasindo.
- Herujito, Y. M. 2005. *Leadership*. Jakarta: PT Glora Aksara Pratama.
- Herjanto, E. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Haryadi, S, 1994. *Pengolahan Udang Beku*. Surabaya: Penerbit Karya Anda.
- Ismet, M. 2017. Peran *Reverse Osmosis (RO)* dalam Proses Produksi *Ultra Pure Water (UPW)*. <https://www.researchgate.net/publication/312172649> Peran Reverse Osmosis RO dalam Proses Produksi Ultra Pure Water UPW.pdf (19 Desember 2018)
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. [Online]. Tersedia di <http://kbbi.co.id/arti-kata/mesin>. Diakses 5 Maret 2017
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. [Online]. Tersedia di <http://kbbi.co.id/arti-kata/peralatan>. Diakses 5 Maret 2017
- Lee, D.S., K. L. Yam, dan L. Piergiovanni. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. Boca Raton Florida: CRC Press.
- Marcy, Joseph E. 2012. *The seafood Industry : Packaging*. UK: Blackwell Publishing Ltd.
- Montgomery. 1985. *Water Treatment Principle and Design*. Canaada: John Wiley and Sons Inc.

- Narotama, A. 2011. *Analisis Network Planning pada Konsep Hunian Modern dan Alami Perumahan Permata Indah*. Universitas Jember, Jember.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prihatini, R. 2015. Teknik Molekuler untuk Deteksi Dini Kemurnian Varietas dan Penyakit pada Tanaman Buah Tropika. <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/index.php/hasil-penelitian-mainmenu-46/teknologi-mainmenu-78/114-inovaso-teknologi-inovasi-teknologi/692-teknik-molekuler-untuk-deteksi-dini-ke-murnian-varietas-dan-penyakit-pada-tanaman-buah-tropika> (18 Juni 2017).
- Presiden RI. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*. <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/tk/UU13-2003Ketenagakerjaan.pdf> (6 Juni 2017).
- Rahmani, A. 2015. Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. https://www.researchgate.net/publication/287583632_Pengelolaan_Air_dalam_Industri_Pangan.pdf (19 Desember 2018)
- Reddy, B. R. 2013. *Facility Planning & Layout Design*. India: Technical Publication Pune.
- Sari, R.E.D. 2006. Efektivitas Acidified Sodium Chlorite (ASC) pada Udang (*L. Vannamei*) di PT. Central Pertiwi Bahari, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Subagyo, A. 2008. *Studi Kelayakan*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Susanto, T. 1994. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.

- Untsayain, A. M., Mutamar M. F. F., Fakhry M. 2017. Analisis Pasokan Udang di Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 6 (3): 119-125.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Venugopal, V. 2006. *Seafood Processing Adding Value Through Quick Freezing, Retortable Packaging, and Cook-Chilling*. LLC: Taylor & Francis Group.
- Wibowo. 2008. *Manajemen Kinerja*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Wignjosoebroto, S. 1996. *Tata Letak Pabrik Dan Pemindahan Bahan*, Edisi kedua. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wursanto. 2003. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Andi Offset.