

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Neraca massa, perhitungan beban pendinginan, dan perhitungan daya merupakan sebagian dari teori-teori penting yang digunakan selama proses pembekuan dan didapatkan selama perkuliahan.
2. Proses pengolahan udang beku pada PT. Surya Alam Tunggal meliputi *Block Frozen*, *Individual Quick Freezing*, *Added Value* dan sistem pembekuan yang digunakan adalah *Air Blast Freezer*, dan *Contact Plate Freezer*.
3. Permasalahan praktis yang didapatkan selama PKIPP dijalankan berada pada proses sanitasi limbah cair, dan sanitasi pekerja.
4. Permasalahan sanitasi limbah cair dapat diatasi dengan cara mengganti ikan yang digunakan sebagai indikator kelayakan hasil olahan limbah dari ikan Lele menjadi ikan Mas. Masalah sanitasi pegawai dapat diatasi dengan melakukan pelatihan dan himbauan secara berkala.

13.2. Saran

Dalam upaya menjaga mutu dan kualitas produk, kebersihan lingkungan sebaiknya dilakukan perbaikan terhadap hal-hal berikut ini:

1. Perbaikan terhadap sanitasi pekerja (pakaian), lingkungan pabrik, dan area sanitasi menuju ruang produksi.
2. Perbaikan terhadap sistem pengolahan limbah, sebaiknya digunakan ikan Mas untuk pengujian kelayakan air limbah.
3. Melakukan pembersihan rutin terhadap kamar mandi untuk pegawai.

4. Perbaikan pada kantin perusahaan dengan menambahkan penerangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Avicena Sakula Marsanti, S.K.M.M.K. & Retno Widiarini, S.K.M.M.K.
Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan. Uwais Inspirasi Indonesia.
- American Society of Heating, Refrigeration and Air-Conditioning Engineers (ASHRAE). 2006. Handbook: Refrigeration. Amerika: ASHRAE.
- Bartolo, I. & Brik, E.O. 1998. Some factors affecting Norway lobster (*Nephrops norvegicus*) cuticle polyphenol oxidase activity and blackspot development. *International Journal of Food Science and Technology*, 33(3): 329–336.
- Chang, T.S. 2009. An updated review of tyrosinase inhibitors. *International Journal of Molecular Sciences*, 10(6): 2440–2475.
- Down, P.G., Billington, N.S. & Ower, E. 2014. *Heating and Cooling Load Calculations: International Series of Monographs In: Heating, Ventilation and Refrigeration*. London: Elsevier Science.
- Faqih, A. 2013. *Budidaya Udang Windu Pada Air Tawar*. Malang: UB Press.
- Hamadani; Haikal. 2012. *Seluk Beluk Perdagangan Ekspor-Import Jilid 3*. Jakarta: Bushindo.
- Handoko, H. 1993. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hidayat, N., Meitiniarti, I. & Yuliana, N. 2018. *Mikroorganisme dan Pemanfaatannya*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Ilvas, S & Junizal. 1993. *Teknik Refrigerasi Hasil-hasil Perikanan*. Jakarta: Lembaga Teknologi Pertanian-Perikanan.
- Ingrid Suryanti Surono, A.S.P.W. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Jakarta: Deepublish.
- Jenie, B.S.L. & Rahayu, B.S.L.J.W.P. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kucera, J. 2015. *Reverse Osmosis: Industrial Processes and Applications*. Wiley.

- Manroe, M. 2019. *Pengertian Produksi: Fungsi, Tujuan, dan Jenis-jenis Produksi*. <https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/pengertian-produksi.html> (30 Maet 2019).
- Meitiniarti, I. & Yuliana, N. 2018. *Mikroorganisme dan Pemanfaatannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Myers P., R. Espinosa., C. S. Parr., T. Jones., G.S. Hammond & T. A. Dewey. 2019. *Animal Diversity Web (Litopanaeus vannamei-Panaeus monodon)*. https://animaldiversity.org_ (31 Maret 2019).
- Nugroho, E.D. & Rahayu, D.A. 2016. *Penuntun Praktikum Bioteknologi*.
- Pergub Jawa Timur. 2013. Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 72 Tahun 2013 Tentang Baku Mutu Air Limbah Bagi Industri dan atau kegiatan usaha lainnya. : 1–7.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene & Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Romli, K. 2014. *Komunikasi Organisasi Lengkap Edisi Revisi*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Sahubawa, L. & Press, U.G.M. 2018. *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Sahubawa, L., Press, U.G.M. & Press, G.M.U. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. UGM PRESS.
- Salamadian. 2017. *STRUKTUR ORGANISASI: Pengertian, Bagan, Fungsi dan Tugasnya*. <https://salamadian.com/struktur-organisasi/> (30 Maret 2019).
- Senapati, S.R., G. P. Kumar., C. B. Singh., K. A. M. Xavier., M. K. Chouksey., B. B. Nayak & A. K. Balange. 2017. Melanosis and Quality Attributes of Chill Stored Farm Raised Whiteleg Shrimp (*Litopenaeus vannamei*), *J. Appl Nat Sc.* 9(1): 626-631.
- Singh, R.P. & Heldman, D.R. 2013. *Introduction to Food Engineering, Enhanced*. five. United Kingdom: Elsevier Science.
- Singh, R.P. dan Heldman, D.R. 2014. *Introduction to Food Engineering*. San Diego: Academic Press.
- Sleekr. 2017. *Bahan Baku dan Bahan Penolong*.

<https://sleekr.co/blog/perbedaan-bahan-baku-dan-penolong/> (31 Maret 2019).

- Subagio, A. 2013. *Go Go Indonesia: 101 Alasan Bangga Jadi Anak Indonesia*. Jakarta: Cerdas Interaktif (Penebar Swadaya Grup).
- Suprpti, M.L. 2004. *Aneka Olahan Udang*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Smith, P.G. & Smith, P.G. 2003. *Introduction to Food Process Engineering*. KluwerAcademic/PlenumPub.
- The Engineering ToolBox. 2018. *Human Heat Gain*. www.EngineeringToolBox.com (30 Maret 2019).
- Valentas, K.J., Rotstein, E. & Singh, R.P. 1997. *Handbook of Food EngineeringPractice*. NewYork: CRCPress.
- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Yuniarti, T., Sukarno., N.D. Yuliana & S. Budijanto. 2018. Aktivitas Penghambatan Ekstrak Berbagai Jenis Bawang Terhadap Pembentukan Black Spot pada Udang Vaname, *J. Teknol dan Industri Pangan*. 29(1):102-109.
- Yusuf. 2019. *Struktur Organisasi Perusahaan Beserta Tugasnya*. <https://jurnalmanajemen.com/struktur-organisasi-perusahaan/> (30 Maret 2019).