

BAB VI KESIMPULAN

Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik pembekuan udang windu HL BF dengan kapasitas 10.000 kg/ hari dan dievaluasi kelayakannya.

- a) Karyawan unit pengawasan mutu sebanyak 7 orang yang terdiri dari satu orang kepala bagian QC, satu orang wakil kepala bagian QC dan 5 orang karyawan QC.
- b) Prosedur dan pelaksanaan pengawasan mutu mulai dari bahan baku, proses pengolahan hingga produk akhir yang direncanakan sesuai dengan standar yang ditetapkan agar dapat memberikan hasil yang akurat.
- c) Ruang unit pengawasan mutu yang direncanakan berdekatan dengan ruang produksi untuk efisiensi waktu, tenaga.
- d) Biaya unit pengawasan mutu per tahun sebesar Rp. 644.854.900,00 dan biaya unit pengawasan mutu udang HL BF yang direncanakan per kemasan sebesar Rp. 370,00.
- e) Persentase unit pengawasan mutu terhadap total biaya unit pengawasan mutu adalah 0,34%

Biaya unit pengawasan mutu pabrik pembekuan udang windu tidak melebihi 4% (0,34%) dari total biaya produksi sehingga unit pengawasan mutu pembekuan udang windu ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous*. 2010. *Sulfite in White Wine Test Strips 110-200 ppm Reflectoquant Req. #16950-1 HAZMAT Fee Incl.* Available at: http://www.galladechem.com/catalog/emd_teststrips/sulfite-in-white-wine-test-strips-10-200-ppm-reflectoquant-req-16950-1-hazmat-fee-incl.htm. (22 Juli 2011).
- Asri, M. dan J. Suprihanto. 1986. *Manajemen Perusahaan Pendekatan Operasional*. Jogjakarta: Penerbit BPPE.
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Air Minum dalam Kemasan*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3553-2006.pdf> (5 Juni 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2332.1-2006: Cara Uji Mikrobiologi- Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli Pada Produk Perikanan*. Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2332.2-2006: Cara Uji Mikrobiologi- Bagian 2: Penentuan Salmonella Pada Produk Perikanan*. Departemen Perindustrian RI.
- Feigenbaum, A. V. 1989. *Kendali Mutu Terpadu*. Jakarta: Erlangga.
- Kanoni, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: UGM.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Madura, J. 2001. *Pengantar Bisnis Buku Satu*. Jakarta: Salemba Empat.
- Marcella. I., Mirah dan Listyani. 2010. *Proses Pembekuan Udang di PT. Surya Alam Tunggal Waru-Sidoarjo, Tugas Praktek Kerja Lapangan S-1, Fakultas Teknologi Pertanian UKWM Surabaya*.

- Montgomery, D. C. 2005. *Introduction to Statistical Quality Control*. 5th Ed. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Nazwa. 2008. *Peluang Udang atau Pemasaran Udang*. Available at: <http://3gplus.wordpress.com/2008/04/25/peluang-tambak-pemasaran-udang/> (22 Januari 2011).
- Nielsen, S. S. 1998. *Food Analysis*. 2nd Ed. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, and R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 5th Edition. New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Reed, R. A. 2010. *Pengukuran Residu Klorin*. Available at: <http://www.who.or.id/ind/contents/aceh/wsh/Pengukuran%20Residu%20Klorin.pdf> (22 Mei 2010).
- Reksohadiprodjo, S. dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Edisi ke-4. Yogyakarta: Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Rosyidi, M., B. 2010. *Pengaruh Breakpoint Chlorination (bpc) terhadap Jumlah Bakteri Koliform dari Limbah Cair Rumah Sakit Umum Daerah Sidoarjo*. Available at: <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-Undergraduate-13278-Paper.pdf>. (22 mei 2010).
- Sumayang, L. 2003. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.\
- Sugiono, S., D. Agam, A. L. Erna S., Ruth S. H. dan B. Gunawan. 2010. *Enzim Linked Immunosorbent Assay (ELISA)*. Available at: <http://www.scribd.com/doc/39010855/ELISA> (7 Maret 2010)
- Wibowo, D. dan Ristanto. 1988. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.