

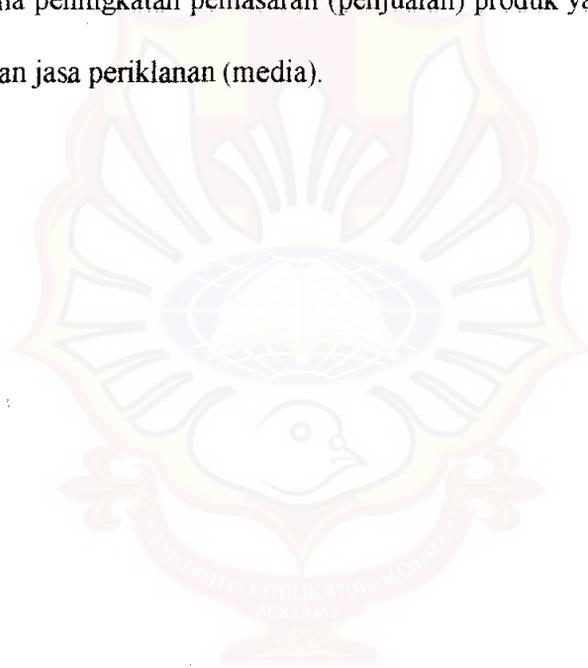
BAB XII KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

1. Lokasi PT. Sekar laut, Sidoarjo didasarkan atas pertimbangan dekat dengan proses produksi kerupuk udang secara keseluruhan, yang meliputi : bahan baku, proses pengolahan, pengawasan mutu, sanitasi, pemasaran kerupuk udang dan aspek-aspek yang terkait dengan kegiatan produksi.
2. Tata letak peralatan PT. Sekar Laut telah diatur berdasarkan urutan proses sehingga dapat memperlancar proses produksi dan dapat menekan biaya produksi.
3. Bentuk organisasi PT. Sekar Laut adalah organisasi lini dan staf, dimana sudah berjalan dengan baik dan dapat memperlancar kelangsungan produksi.
4. Bentuk pengolahan berlangsung secara bertahap dan mesin-mesin yang digunakan dibutuhkan tenaga manusia untuk sebagian proses dan dalam hal pengendalian mesin.
5. Proses pengolahan kerupuk udang terdiri dari dua tahapan proses, yaitu proses I yang meliputi pencampuran adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan dan proses II yang meliputi pemotongan, pengeringan, sortasi, pengemasan.
6. Pengawasan mutu terhadap bahan baku, bahan tambahan, pengolahan produk telah dilakukan dengan baik sehingga dapat dihasilkan produk akhir yang bermutu baik.

12.2. Saran

1. Perlu adanya keterangan yang lebih detail (jelas) kepada para karyawan tentang sanitasi yang baik dan benar sehingga sanitasi untuk para karyawan dapat lebih meningkat.
2. Perlu dilakukan analisa kesadahan air sehingga peralatan dan mesin-mesin yang digunakan tidak cepat rusak, dan dapat diketahui dengan pasti apakah air tersebut aman untuk proses produksi.
3. Perlu usaha peningkatan pemasaran (penjualan) produk yang dibantu dengan penggunaan jasa periklanan (media).



DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1990. *Kerupuk Standar Industri Indonesia*. SII. 0272-90. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science* ^{2th} Edition. New York : John Wiley and Sons.
- Cairncross, S., dan Feachem, R. 1978. *Small Water Supplies*. New York: The Ross Institute Information and Advisory Service.
- Data Statistik Pengusaha Perikanan. 2001. *Produksi Ikan dan Komoditi Lain Perusahaan Penangkapan Ikan Menurut Propinsi*. Katalog BPS 5403. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2003. *Data Total Produksi Udang di Indonesia pada Tahun 1998 – 2001*. Jakarta: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Fardiaz, Srikandi. 1992. *Polusi Air dan Polusi Udara*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Firmansyah, M. 1990. *Perbedaan Pengaruh Penggunaan Bahan Air Susu Segar dari Air Susu Asam terhadap Kualitas Kerupuk Susu*. Malang: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Haryono, B. 1979. *Pengamatan Komposisi Kimia Kerupuk Guna Mencari Sifat-Sifat Penentu Mutunya*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan PHP, Universitas Gadjah Mada.
- Haryono. 1994. *Kamus Ilmu Pengetahuan Alam*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Heldman, D. R. 1978. *Food Process Engineering*. Wesport: AVI Publishing Co., Connecticut.
- Kamarijani, S. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Kompas. 2002. *Komoditi-komoditi Penunjang dan Penjualan Kerupuk Udang*.
<http://www.kompas.com/kompas-cetak/0202/19/nasional/komo08.htm>.
Update: 15/8/2005.
- Laksmi. 1988. *Dasar Pengawetan, Sanitasi, dan Keracunan*. Bogor: Departemen THP Institut Pertanian Bogor.
- Manullang. 1998. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Marzuki. 2002. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Surabaya: PT. Trubus Agrisarana.
- Meyer L. H. 1971. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Corp.
- Minifie, B.W. 1980. *Science and Technology*, second edition. Wesport: AVI Publishing Co., Connecticut.
- Moelyanto, R. 1982. *Pengolahan Hasil-hasil Sampingan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Moeljaningsih. 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka untuk Produk kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Reksohadiprojo, S. 1982. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Susanto, T., dan Sucipto, N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Wignjo Soebroto, S. 1992. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan bahan*. 2nd Edition. Jakarta: Guna Widya.
- Winarno, F. G., F. Srikandi dan F. Dedi. 1980. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. 1993. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.