

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1 Kesimpulan

1. PT. Surya Alam Tunggal terletak di Jalan Tropodo 126 Desa Tropodo, Kecamatan Waru, Kabupaten Sidoarjo dan bergerak di bidang pembekuan udang.
2. Struktur organisasi PT. Surya Alam Tunggal adalah bentuk organisasi lini dengan jumlah karyawan 1631 orang.
3. Bahan baku yang digunakan di PT. Surya Alam Tunggal antara lain *white shrimp*, *black tiger shrimp*, *pink shrimp*, *flower shrimp*, *freshwater shrimp*, *vannamei shrimp*, *mexican white shrimp*, *yellow banana shrimp* dan *cat tiger shrimp* yang diperoleh dari perairan Jawa (Sidoarjo, Gresik, Banyuwangi, Madura, Bangil dan Tuban), perairan kepulauan sekitar Balikpapan dan Banjarmasin. Bahan pembantu yang digunakan adalah air, es, larutan desinfektan, dan *soaking material*.
4. PT. Surya Alam Tunggal menggunakan bahan pengemas berupa plastik polipropilen, *inner carton* dan *master carton*. Ruang penyimpanan yang digunakan adalah gudang bahan pembantu, *cold storage*, dan *ice storage*.
5. Metode pembekuan yang digunakan adalah pembekuan cepat dengan menggunakan mesin *Contact Plate Freezer* dengan suhu $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ selama 2-2,5 jam untuk produk *block frozen*.

6. Daya yang digunakan oleh PT. Surya Alam Tunggal adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik (PLN dan *genset*).
7. Sanitasi yang dilakukan PT. Surya Alam Tunggal meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi bahan pembantu, sanitasi peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi lingkungan.
8. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Surya Alam Tunggal meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu selama proses, dan pengawasan mutu produk akhir.
9. Limbah yang dihasilkan PT. Surya Alam Tunggal meliputi limbah udara, limbah padat, dan limbah cair.

13.2 Saran

Produk udang beku yang dihasilkan PT. Surya Alam Tunggal diutamakan untuk kepentingan ekspor maka dari itu pengawasan mutu dan sanitasi perlu dijaga dengan ketat agar kualitas produk akhir tetap terjamin. Salah satu hal yang perlu ditingkatkan adalah kedisiplinan para pekerja (terutama pekerja bagian proses) dalam keikutsertaannya menjaga mutu udang, misalnya dengan selalu menggunakan baju kerja, sepatu, afron dan sarung tangan yang telah dicuci bersih, serta senantiasa mencuci tangan tepat waktu setiap satu jam.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengendalian Dampak Lingkungan (BAPEDAL) Propinsi Jawa Timur. 2006. <http://www.bapedal.com>. Download on 20 Juli 2006.
- Bastawan, S. dan N. Aprianta. 1991. *Penelitian Limbah Udang sebagai Bahan Industri Chitin dan Chitosan*. Surabaya: Balai Industri.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, Penerjemah). Jakarta: UI-Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*, 2nd ed. New York: John Wiley and Sons.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani*. Jilid 1. Jakarta : Penerbit Liberty.
- Haliman, R. W. dan D. Adijaya. 2005. *Udang Vannamei*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Jenie, B.S.L dan Rahayu, W.P. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Jenie, B.S.L, 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Manullang, M. 1987. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Moeljaningsih. 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioca terhadap Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto, S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Institut Pertanian Bogor.
- Susanto, T. 1994. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.

Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Wignjosebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.