

BAB VIII KESIMPULAN

Perencanaan unit pengawasan mutu pabrik pembekuan udang windu BF HL dengan kapasitas bahan baku 15.000 kg/hari dan dievaluasi kelayakannya.

- a. Karyawan unit pengawasan mutu sebanyak 9 orang yang terdiri dari 1 (satu) orang Kepala Bagian QC, 1 (satu) orang Wakil Kepala Bagian QC, dan 7 (tujuh) 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 direncanakan terletak dekat dengan ruang produksi dan ruang penyimpanan untuk efisiensi waktu dan tenaga.
- d. Biaya unit pengawasan mutu per tahun sebesar Rp 656.018.880,50 dan biaya unit pengawasan mutu udang windu HL BF / kemasan sebesar Rp 264,99.
- e. Persentase unit pengawasan mutu dibanding harga jual per kemasan 0,24% dan layak dari segi ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2332.1-2006: Cara Uji Mikrobiologi-Bagian I : Penentuan Coliform dan *Escherichia coli* pada Produk Perikanan. Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2332.1-2006: Cara Uji Mikrobiologi-Bagian II : Penentuan *Salmonella* pada Produk Perikanan. Departemen Perindustrian RI.
- Gonç alves, A. A And Jose L. D. R. 2008. *Do Phosphate Improved The Seafood Quality? Reality And Legislation*. Available at: http://www.panamjas.org/pdf_artigos/PANAMJAS_3%283%29_237-247.pdf (20 Juli 2012).
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani* Jilid 1. Jakarta: Liberty.
- Ibrahim, Bustomi. 1997. *Efektivitas Penghambatan Sulfit terhadap Aktivitas Enzim Phenolase Lobster (*Nephrops novbergicus*) Beku*. Available at: <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26178/1%27FEKTIVITAS%20PENGHAMILATAN%20SULFIT%20TERHADAP%20AKTIVITAS%20ENZIM.pdf?sequence=1v> (20 Juli 2012).
- Kanoni, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: UGM.
- Kosasih C., Rosa A. U., dan Elviani. 2011. *Proses Pembekuan Udang di PT. Surya Alam Tunggal Waru-Sidoarjo. Tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian UKWM, Surabaya.
- Marriott, N. 1999. *Principles of Food Sanitation 4ed*. Maryland: Aspen Publication.
- Moeljanto. 1982. *Pendinginan dan Pembekuan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- 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.
- PT. PLN. 2012. *Golongan Tarif (TTL 2010)*. Available at: <http://www.pln.co.id/?p=2346> (4 Maret 2012).
- 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> (10 Januari 2012).
- 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> (5 Januari 2012).
- Wibowo, D. dan Ristanto. 1988. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.