

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Surya Alam Tunggal merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang pangan yaitu pembekuan udang.
2. Tata letak yang digunakan PT. SAT adalah tata letak tipe kombinasi, yaitu terdapat tata letak proses dan tata letak produk.
3. Struktur organisasi di PT. Surya Alam Tunggal merupakan struktur organisasi garis dan staf.
4. Bahan baku yang diolah oleh PT. Surya Alam Tunggal adalah *Black Tiger Shrimp*, *Vannamei Shrimp*, *White Shrimp*, *Flower Shrimp*, *Pink Shrimp*, *Mexican White Shrimp*, dan *Fresh Water Shrimp* atau *River Shrimp*.
5. Produk udang beku yang diproduksi oleh PT. Surya Alam Tunggal, yaitu *Individual Quick Freezing (IQF)*, *Block Frozen (BF)*, dan *Added Value Product (AVP)*.
6. PT. Surya Alam Tunggal menggunakan 3 jenis kemasan, yaitu kemasan primer (plastik *polyethylene* polos, plastik *printing polybag* berbahan polypropylene, plastik *polybag* polos berbahan polypropylene, dan *tray styrofoam*), kemasan sekunder (*inner carton*), dan kemasan tersier (*master carton*).
7. Sumber daya yang digunakan PT. Surya Alam Tunggal adalah sumber daya manusia, sumber daya listrik, dan sumber daya air.

8. Penerapan sanitasi di PT. Surya Alam Tunggal meliputi sanitasi bahan baku, bahan pembantu, produk, mesin dan peralatan, ruang produksi, dan pekerja.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan PT. Surya Alam Tunggal meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu selama proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
10. Limbah yang dihasilkan oleh PT. SAT berupa limbah padat dan limbah cair.

13.2. Saran

1. Para pekerja di PT. Surya Alam Tunggal perlu meningkatkan kedisiplinan, terutama terhadap penerapan sanitasi pekerja.
2. PT. Surya Alam Tunggal lebih memperhatikan kebersihan dan penyediaan makanan di kantin untuk menunjang kesejahteraan para pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisu, E. 2008. *Hak Karyawan Atas Gaji dan Pedoman Menghitung*. Jakarta: Praninta Offset.
- Arif, A. R., Ischaidar, H. Natsir, dan S. Dali. 2013. Isolasi Kitin dari Limbah Udang Putih (*Penaeus merguensis*) secara Enzimatis, *Seminar Nasional Kimia*:10-16.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arsyad, M. dan A. Z. Sultan. 2018. *Manajemen Perawatan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2332.2-2006: *Cara Uji Mikrobiologis – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada Produk Perikanan*. <https://fdokumen.com/document/standar-nasional-indonesia-pip2bdiycompip2bdiycomnspmsni-01-23322-2006-cara.html>
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2705:2014: *Udang Beku*. https://kupdf.net/queue/sni-pada-udang-beku-2014pdf_5af55b0be2b6f558723a0166_pdf?queue_id=-1&x=1582632436&z=MTE0LjQuMjE4Ljky (25 Februari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3553:2015: *Air Mineral*. https://kupdf.net/download/26065-sni-3553-2015_5904b328dc0d601656959e77_pdf (07 Januari 2020).
- Chandra, S. 2018. *Chitosan sebagai Antibakteri*. <http://student-activity.binus.ac.id/himfoodtech/2018/05/chitosan-sebagai-antibakteri/> (06 Maret 2020).
- Dompeipen, E. J., M. Kaimudin, dan R. P. Dewa. 2016. Isolasi Kitin dan Kitosan dari Limbah Kulit Udang, *Majalah BIAM* 12 (1):32-38.
- Flexport Inc. 2019. *Tips for Packaging and Damage Prevention*. <https://www.flexport.com/help/163-packaging-damage-prevention-guide> (18 Januari 2020).
- Fifendy, M. 2017. *Mikrobiologi*. Depok: Kencana.

- Google Maps. 2020. *Lokasi PT. Surya Alam Tunggal*. <https://www.google.com/maps/place/PT.+Surya+Alam+Tunggal/@-7.359268,112.7595641,16.12z/data=!4m5!3m4!1s0x2dd7e527c9385077:0xf6bf728a1f9425ed!8m2!3d-7.3591851!4d112.7648736> (28 Januari 2020).
- Granata, L. A., G. J. Flick, dan R. E. Martin. 2012. *The Seafood Industry: Species, Products, Processing, and Safety, Second Edition*. Chichester: Wiley-Blackwell.
- Gubernur Jawa Timur. 2013. Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 72 Tahun 2013 tentang Baku Mutu Air Limbah bagi Industri dan/ atau Kegiatan Usaha Lainnya. <http://blog.ub.ac.id./yusriadiblog/files/2014/04/PERGUBJATIM-Tentang-Baku-Mutu-Limbah-Cair-2013.pdf> (20 Januari 2020).
- Hamali, A. Y. dan E. S. Budihastuti. 2019. *Pemahaman Praktis Administrasi, Organisasi, dan Manajemen: Strategi Mengelola Kelangsungan Hidup Organisasi*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Hamirul. 2016. *Perilaku Organisasi*. Padang: Universitas Putra Indonesia.
- Hanafi, M., S. Aiman, Efrina, dan B. Suwandi. 2000. Pemanfaatan Kulit Udang untuk Pembuatan Kitosan dan Glukosamin, *JKTI* 10 (2):17-21.
- Hariyadi, P. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan, *Food Review Indonesia* 2 (7): 31-35.
- Herjanto, E. 2015. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Hu, D. L., and Nakane, A. 2014. Mechanisms of Staphylococcal Enterotoxin-induced Emesis. *European Journal of Pharmacology*, 722 : 95–107.
- Husni, A. dan M. P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

- Kaimudin, M. dan M. F. Leounupun. 2016. Karakterisasi Kitosan dari Limbah Udang dengan Proses *Bleaching* dan Deasetilasi yang Berbeda, *Majalah BIAM* 12 (1):1-7.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. 2018. *Kinerja Ekspor Produk Perikanan Indonesia Tahun 2018*. <https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/7947-kinerja-ekspor-produk-perikanan-indonesia-tahun-2018> (03 Januari 2020).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *GEMARIKAN-Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan*. <http://www.kesmas.kemkes.go.id/portal/konten/~rilis-berita/121910-gemarikan-gerakan-memasyarakatkan-makan-ikan> (29 Februari 2020).
- Killay, A. 2013. Kitosan sebagai Anti Bakteri pada Bahan Pangan yang Aman dan Tidak Berbahaya (Review), *Prosiding FMIPA Universitas Pattimura*:200-205.
- Kirwan, M. J. 2013. *Handbook of Paper and Paperboard Packaging Technology, Second Edition*. Chichester: Wiley-Blackwell.
- Kusnadi, J. 2018. *Pengawet Alami untuk Makanan*. Malang: UB Press.
- Lestari, L. A., E. Harmayani, T. Utami, P. M. Sari, dan S. Nurviani. 2018. *Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Mallet, C. P. 1993. *Frozen Food Technology*. Boundary Row: Chapman and Hall.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Marjuni, S. 2015. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Makassar: CV. Sah Media.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima*. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

- Muchson. 2017. *Buku Ajar Metode Riset Akuntansi*. Bogor: Guepedia Publisher.
- Nur, R. dan M. A. Suyuti. 2017. *Pengantar Sistem Manufaktur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ora, F. H. 2015. *Buku Ajar Struktur dan Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Pambayun, R. Romlah dan Triwardani Widowati. 2001. *Higiene dan Sanitasi Industri*. Indralaya: Universitas Sriwijaya.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2004. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*.
http://perundangan.pertanian.go.id/admin/p_pemerintah/PP%20No.28%20Tahun%202004%20Keamanan,%20Mutu,%20&%20Gizi%20Pangan.pdf (16 Februari 2020)
- Prasetya, H. dan F. Lukiastuti. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: MedPress.
- Pratiwi, R. 2014. Manfaat Kitin dan Kitosan bagi Kehidupan Manusia, *Oseana* 39 (1):35-43.
- Pulungan, M. H., I. A. Dewi., N. L. Rahmah., C. G. Perdani dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Purbowati, P. 2016. Upaya Peningkatan Derajat Deasetilasi pada Kitosan Cangkang Kerang Kampak (*Atrina pectinata*) melalui Proses Deasetilasi Kitin secara Bertahap, *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga, Surabaya.
- Purnawijayanti, H. A. 2006. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini, dan R. D. Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.

- Rizzato, S. 2017. *Frozen Food Packaging: Key Considerations for Optimising Your Packaging Process*. https://www.contractpackaging.org/sites/contractpackaging/files/Download_Frozen_Food_Packaging.pdf (07 Januari 2020).
- Rokhati, N. 2006. Pengaruh Derajat Deasetilasi Khitosan dari Kulit Udang terhadap Aplikasinya sebagai Pengawet Makanan, *Reaktor* 10 (2):54-58.
- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Santosa, S. J., D. Siswanta, dan S. Sudiono. 2014. *Dekontaminasi Ion Logam dengan Biosorben Berbasis Asam Humat, Kitin dan Kitosan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sari, R. E. D. 2006. Efektivitas Acidified Sodium Chlorite (ASC) pada Udang (*L. Vannamei*) di PT. Central Pertiwi Bahari, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sari, Q. A. M. P. 2010. Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Ayam Olahan Siap Saji dan Simulasi Rekontaminasi dari Udara, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sarwono, B. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Siagian, H. S., R. P. J. Gultom, dan R. Anggraeni. 2019. *Modifikasi Alang-alang sebagai Filler Adsorben Logam Berat*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Siswati, R. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Subagyo, A. 2007. *Studi Kelayakan*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Suhartini, S. dan I. Nurika. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: UB Press.
- Suharyadi, A. Nugroho, P. S. K., dan M. Faturrohman. 2007. *Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda*. Jakarta: Salemba Empat.

- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Surabaya: PT. Gelora Aksara Pratama.
- Sumeru, K. 2018. *Subcooling pada Siklus Refrigerasi Kompresi Uap: Aplikasinya pada Mesin Pendingin dan Pengkondisi Udara*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. Malang: UB Press.
- Suptijah, P. 2004. Tingkatan Kualitas Kitosan Hasil Modifikasi Proses Produksi, *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 7 (1):56-67.
- Surono, I. S., A. Sudibyo, dan P. Waspodo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Telaumbanua, D. 2019. *Hukum Ketenagakerjaan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Wagiman, F. X. 2019. *Hama Pascapanen dan Pengelolaannya*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wani, Y. A., L. K. Tanuwijaya, dan E. P. Arfiani. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal*. Malang: UB Press.
- Waziroh, E., D. Y. Ali, dan N. Istianah. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.
- Windyawati dan Mayasari, T. 2019. *Perawatan Kecantikan Kulit*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wyban, J. and J. N. Sweeney. 2000. *Intensive Shrimp Production Technology*. USA: The Oceanic Institute.
- Yuliasara, F., M. N. Sari, M. N. Choriah, dan Mahmiah. 2019. Pembuatan Kitin dan Kitosan dari Kulit Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*), *Seminar Nasional Kelautan XIV*:102-107.
- Zailanie, K. 2015. *Fish Handling*. Malang: UB Press.