

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Bahan baku yang digunakan PT. Surya Alam Tunggal berasal dari beberapa daerah di Indonesia. Jenis udang yang digunakan sebagai bahan baku adalah *black tiger, vannamei, flower, yellow, pink, mexican, cat tiger, white, fresh water*, tetapi yang paling banyak diolah adalah jenis *black tiger, vannamei*, dan *pink*.
2. Tahapan proses pengolahan udang beku di PT. Surya Alam Tunggal secara umum meliputi penerimaan bahan baku, pencucian, penimbangan, sortasi, proses untuk tiap jenis udang, *stretching, soaking*, penyusunan, *freezing, glazing, metal detecting*, pengemasan, dan penyimpanan.
3. Produk udang beku yang dihasilkan PT. Surya Alam Tunggal berdasar proses pembekuan adalah *Block Frozen* dan *IQF (Individually Quick Frozen)* meliputi *Raw IQF* dan *Cooked IQF*.
4. Produk udang beku yang dihasilkan PT. Surya Alam Tunggal berdasar jenis pengolahannya adalah *Head On (HO)*, *Headless Shell On (HLSO)*, *Peeled Tail On (PTO)*, *Peeled Undeveined (PUD)*, *Peeled Deveined Tail On (PDTO)*, *Peeled and Deveined Tail On (PNDTO)*, *Peeled Deveined (PD)*, dan *AVP (Added Value Product)*.
5. Perawatan mesin di PT. Surya Alam Tunggal dilakukan setiap hari yaitu dengan membersihkan mesin-mesin setelah proses pengolahan dan jika terjadi kerusakan mesin maka penanganan dilakukan secara cepat.
6. PT. Surya Alam Tunggal melakukan pengendalian mutu pada bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir yang telah

tersertifikasi dalam ISO 9001:2008 tentang standar sanitasi dan higienitas pangan, jaminan keamanan pangan, dan manajemen mutu pangan.

7. PT. Surya Alam Tunggal menerapkan sistem organisasi garis dalam pelaksanaannya. Sistem pemberian upah pada karyawan yang dilakukan oleh PT. Surya Alam Tunggal dibedakan menjadi upah bulanan, upah harian, dan upah lembur.
8. PT. Surya Alam Tunggal melakukan pengolahan limbah dengan baik untuk menjaga kestabilan ekosistem di lingkungan sekitar.

13.2. Saran

1. Pemakaian sepatu boot sebaiknya hanya untuk di ruang produksi untuk menjaga sanitasi ruang produksi tetap terjaga.
2. Pengawasan dan pemberian sanksi terhadap pekerja dalam hal menjaga kedisiplinan untuk tidak menggunakan seragam ruang produksi di luar ruangan.

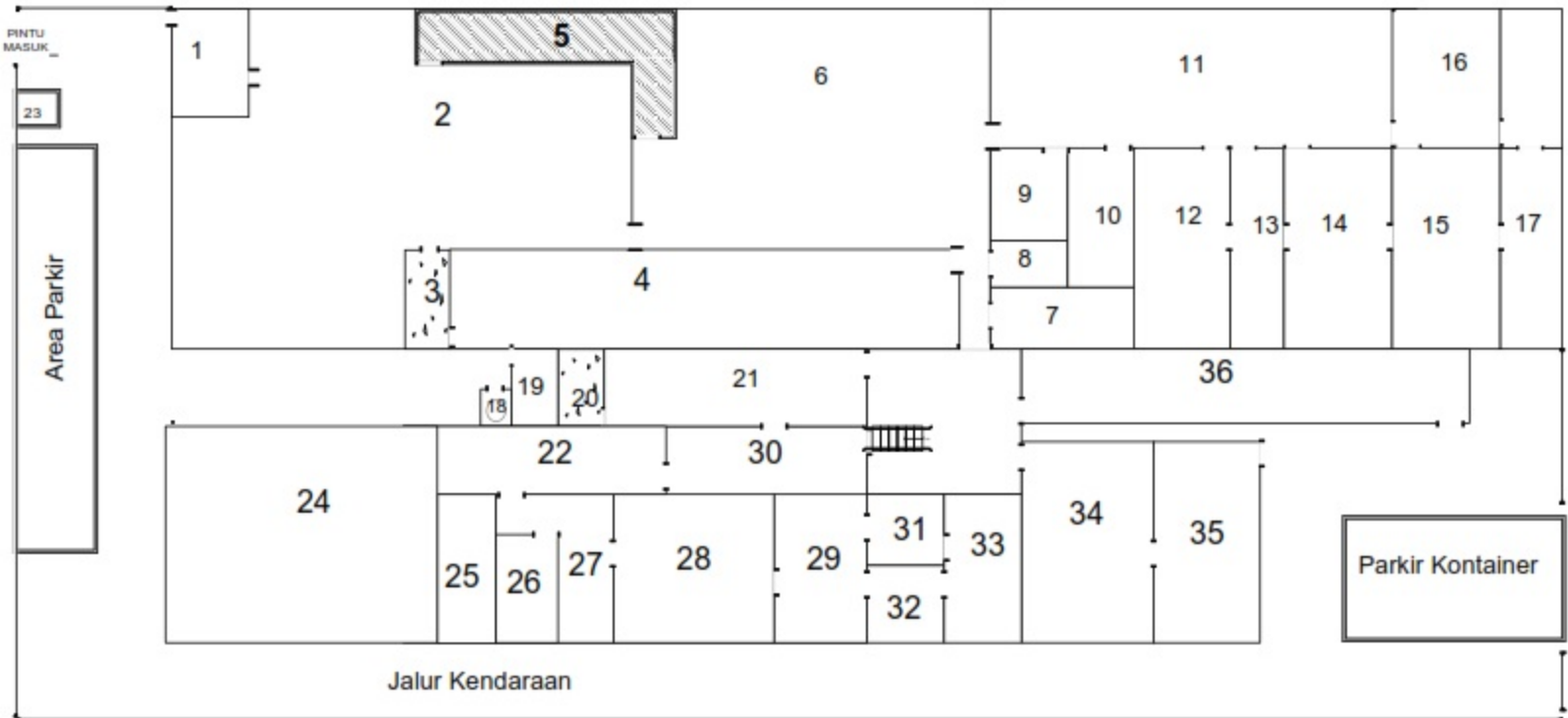
DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2012. 136-77-6 4-Hexylresorcinol. www.chemnet.com/cas/es/136-77-6/4-hexylresorcinol.html (20 Desember 2012).
- Artha, N. 2011. *Konsep dan Tahapan dalam Pengembangan Produk Baru*. www.warmadewa.ac.id/wp-content/uploads/2011/05/Microsoft-Word-arta1-konsep-dan-tahapan-dalam-pengembangan-produk-baru.pdf (24 februari 2013).
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan*. (Purnomo, H dan Adiono, penerjemah). Penerbit UI-Press, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. (Purnomo, H dan Adiono, penerjemah). Penerbit UI-Press, Jakarta.
- Denmark, C. 2008. Value-Added Shrimp Products. <http://pdf.gaalliance.org/pdf/GAA-Denmark-Jan08.pdf> (20 Januari 2012).
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap dan Direktorat Jenderal Perikanan Budaya. 2012. Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial-Ekonomi Indonesia. Indonesia: Badan Pusat Statistik.
- FAO. 1994. The State of food and agriculture. <http://www.fao.org/docrep/t4450e/T4450E00.htm> (8 Agustus 2012).
- Fizman, S. M. and A. Salvador, Recent developments in coating batters, *Trends Food Sci. Technol.*, 14, 399, 2003.
- Haard, N. F., and K. S. Benjamin. 2000. *Seafood Enzymes: Utilization and Influence on Postharvest Seafood Quality*. New York: Marcell Dekker.
- Hadiguna, R. A. dan H. Setiawan. 2008. *Plant Layout*. Yogyakarta: Andi Publisher. ISBN 979-010-564-9.

- Jenie, B. S. L. dan W. P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Joseph, A.C., Coated fish products for export and domestic markets, in *Seafood Safety*, Surendran, P.K. et al., Eds. Society of Fisheries Technologists (India), 2003, p. 1.
- Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran 1 Milenium Ed.* Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Kresnawati, D. 2006. Optimasi Proses Pemasakan untuk Udang CPDTO (Cooked Peel Deveined Tail-On) 31-40 dengan Menggunakan Laitram *Cooker* di PT. Central Pertiwi Bahari Lampung, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian ITB, Bogor.
- Lucien, B. H. 2005. Preventing Melanosis in Shrimp: Use of Sodium Metabisulfite Alternative. *Global Aquaculture Advocate*, 28-30.
- Manullang, M. 1991. *Manajemen Personalia* Cetakan Keenam. Jakarta: Penerbit Ghalia.
- Marriott, N. 1999. *Principles of Food Sanitation 4^{ed}*. Maryland: Aspen Publication.
- Montero, P., O Martinez-A., and M.C. Gomez-G. 2004. Effectiveness of Onboard Application of 4-Hexylresorcinol in Inhibiting Melanosis in Shrimp (*Parapenaeus longirostris*). *Food Chem.* 69(8):643-647
- Nasution, N. 2005. *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management) Edisi Kedua*. Ciawi: Penerbit Ghalia Indonesia.
- NQA Indonesia. 2008. *ISO 9001:2008 Sistem Manajemen Mutu*. Jakarta: Graha Iska.
- Peterson, C. 2006. The Use of EverFresh for Preventing Melanosis on Shrimp and Other Crustaceans (*Abstract*). Sun Opta Ingredient books.
- Sofjan, A. 1980. *Managemen Produksi*. Jakarta: LP FE-UI.

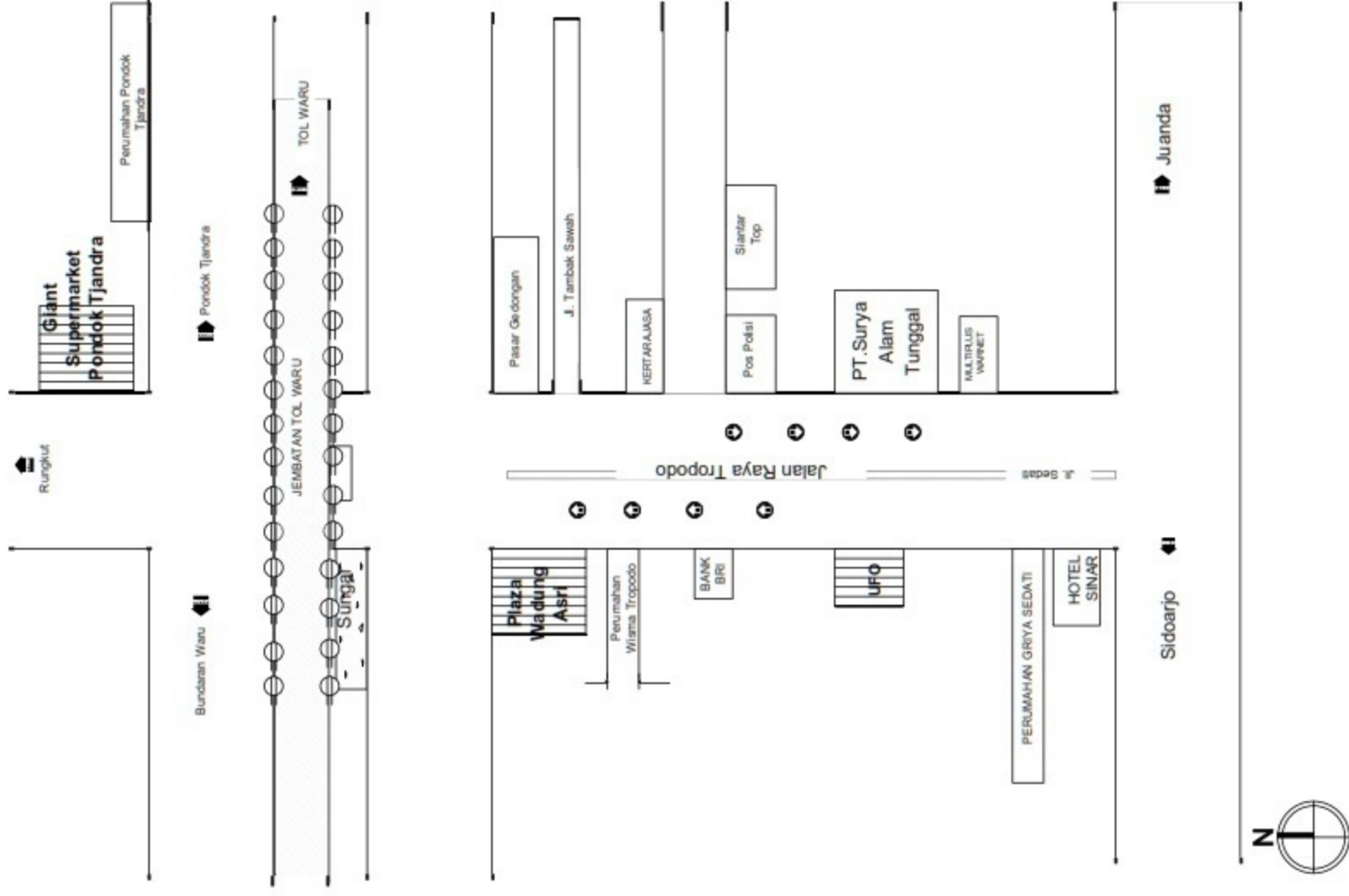
- Standar USA. 1986. United States Standards for Grades of Frozen Raw Breaded Shrimp. www.seafood.nmfs.noaa.gov/FrozenRawBreadedShrimp.pdf (24 Februari 2013).
- Usawakesmanee, W., S. C. Manjeet., W. Phaisan., J. Anuvat., and R. Nongnuch. 2008. Effect of edible coating ingredients incorporated into pre-dusting mix on moisture content, fat content and consumer acceptability of fried breaded product, *J. Schi Technol.* 30(April), 25–34.
- USDA Food and Nutrition Service 2003. Child Nutrition Labeling for Seafood Products. www.fns.usda.gov/cnd/Guidance/seafoodmanual.pdf (20 Februari 2013).
- Venugopal, V. 2006. *Seafood Processing Adding Value Through Quick Freezing, Retortable Packaging, and Cook-Chilling*. Taylor & Francis Group, LLC.
- Walker, J. R. L. 1977. Enzymatic browning in foods. Its chemistry and control. *Food Technol. NZ*, 12: 19-25.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Wikipedia. 2009. *Mesin*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Mesin> (9 Oktober 2012).
- Winarno, F. 2007. *Teknologi Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.

1. R. Penerimaan Bahan Baku	9. Cold Storage 4	17. Anteroom 1	25. Cold Storage 5	33. Anteroom 6
2. PTNK	10. Blast 1	18. Tabung Nitrogen	26. Blast 2	34. R. Es Balok
3. Flake Ice Storage 1	11. R. Contact Freezer	19. Boiler	27. Anteroom 4	35. R. Mesin Sabroe
4. AVP	12. Cold Storage 3	20. Flake Ice Storage 2	28. Cold Storage 6	36. Gudang Karton
5. PU	13. Anteroom 2	21. Soaking Area	29. Anteroom 5	
6. TC	14. Cold Storage 2	22. Tunnel Freezer	30. R. Cooking	
7. Ice Storage	15. Cold Storage 1	23. Pos Satpam	31. Blast 3	
8. Anteroom 3	16. R. Packing Udang	24. Kantor	32. Blast 4	

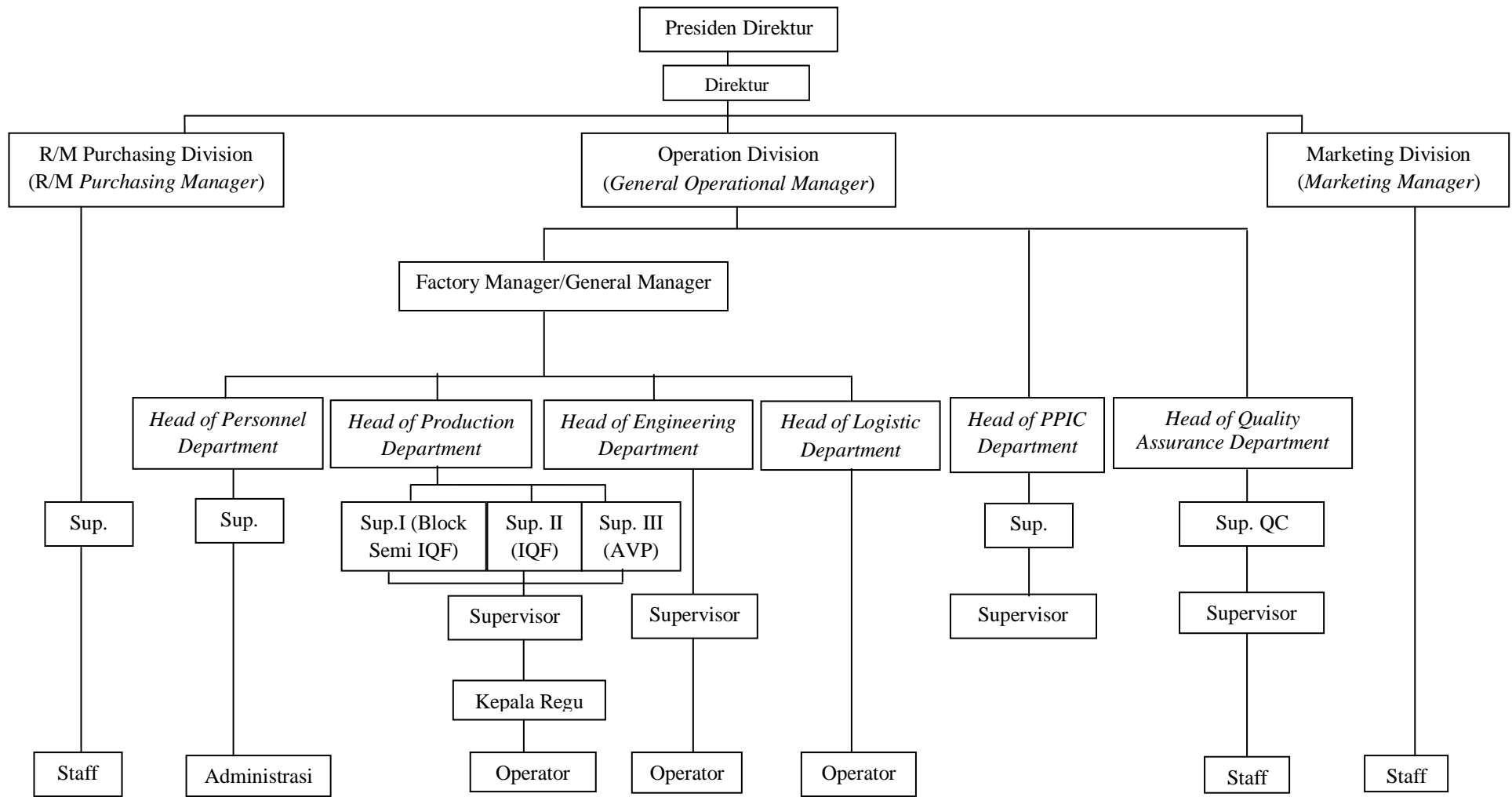


N
SKALA 1: 2500

Gambar 2.2 Tata Letak Pabrik Pembekuan Udang di PT. Surya Alam Tunggal



Gambar 2.1 Denah Lokasi PT. Surya Alam Tunggal



Gambar 3.1 Struktur Organisasi PT. Surya Alam Tunggal
 Sumber: PT. Surya Alam Tunggal, 2010

Keterangan:
 Sup. : *Superintendent*
 IQF : *Individually Quick Frozen*
 AVP : *Added Value Product*
 QC : *Quality Control*