

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Produk udang beku yang dihasilkan oleh PT. Surya Alam Tunggal berupa *Block Frozen*, *Individual Quick Freezing*, dan *Added Value Product*.
2. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Surya Alam Tunggal meliputi sanitasi bahan baku, bahan pembantu, pekerja, peralatan, dan lingkungan produksi.
3. PT. Surya Alam Tunggal melakukan pengendalian mutu mulai dari bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, hingga produk akhir dengan cara menerapkan sistem HACCP dibantu dengan laboratorium *Quality Control* yang membantu menjaga kualitas udang yang di ekspor.
4. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Surya Alam Tunggal terbagi menjadi 2, yaitu limbah cair yang diuraikan menggunakan bakteri aerob dan limbah padat yang dijual kepada pihak ketiga untuk diolah lebih lanjut.
5. PT. Surya Alam Tunggal menganut sistem organisasi lini dan dipimpin oleh Presiden Direktur yang dibantu oleh para manajer dalam menjalankan perusahaan.
6. Sumber air yang digunakan oleh PT. Surya Alam Tunggal adalah air PDAM dan air sumur bor yang telah melalui proses *water treatment reverse osmosis* agar sesuai dengan standar air minum.

7. Faktor penting untuk menjaga rantai dingin udang selama proses produksi terletak pada suhu dan waktu saat proses produksi hingga distribusi ke negara tujuan.

13.2. Saran

1. PT. Surya Alam Tunggal perlu meningkatkan kedisiplinan pekerja, contohnya terhadap kelengkapan baju kerja yang hanya boleh digunakan dalam runag produksi, namun masih banyak yang melanggar peraturan tersebut.
2. PT. Surya Alam Tunggal perlu melakukan pengecekan kelengkapan pekerja secara berkala, seperti pada sepatu *boots* yang digunakan oleh pekerja yang mudah berlubang sehingga air dari ruang proses produksi dapat masuk ke dalam sepatu *boots*. Sebaiknya sepatu yang rusak dipisahkan dan dilakukan perbaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 2002. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*, Edisi 4. Yogyakarta: BPFE.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Ariyanti, D. dan Widiyasa, I. N. 2011. Aplikasi Teknologi *Reverse Osmosis* untuk Pemurnian Air Skala Rumah Tangga, *Teknik*, 32 (3):193-198.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Rajawali Press.
- Aulia, R., Tri H., dan Yusma Y. 2015. Isolasi, Identifikasi, dan Enumerasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Hasil Perikanan serta Resistensinya terhadap Antibiotik, *Jurnal Bioma*, 11 (1): 15-33.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Ekspor Udang Menurut Negara Tujuan Utama (2000-2015)*. <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1015> (08 April 2017).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2332.2-2006: Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada Produk Perikanan*. <http://pip2bdiy.com/nspm/SNI%2001-2332.2-2006%20cara%20uji%20mikrobiologi%20-%20bagian%202%20penentua.pdf> (18 Januari 2018).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2705.1-2006: Udang Beku*. https://kupdf.com/download/sni-01-2705-1-2006-spesifikasi-udang-beku-ipdf_5a0505cae2b6f5a4329ab877_pdf (25 Januari 2017).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-3553-2006: Air Minum dalam Kemasan*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/5788 (26 Januari 2017).
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI-6989.59: Air dan Limbah- Bagian 59: Metoda Pengambilan Contoh Air Limbah*.

http://ciptakarya.pu.go.id/plp/upload/peraturan/SNI_-6989-59-2008-Metoda-Pengambilan-Contoh-Air-Limbah.pdf (30 Oktober 2017).

- Benyamin, P. 2013. Manajemen dan Pengembangan Pemasaran pada Perusahaan Perikanan di Sidoarjo, *AGORA*, 01(01): 1-11.
- Budiasih, Y.2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi, dan Pengaruhnya terhadap Produktivitas Karyawan, *Jurnal Liquidity*, 1 (2):99-105.
- Brun, Lucien. 2005. Post mortem changes produced in the muscle of sea bream (*Sparus aurata*) during ice storage. *Aquaculture* 291: 210-216.doi: 10.1016/j.aquaculture.2009.03.032.
- Chandra, B. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- Clark, D. P. 2014. *Molecular Biology: Understanding the Genetic Revolution*. Elsevier Academic Press. UK.
- Dahlan, S.A., M. Lutfi dan Y. Hendrawan. 2014. Uji Karakteristik Fisik dan Kimia pada Buah Stroberi (*Fragaria L*) dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Pencelupan pada Nitrogen Cair, *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 02(02): 131-139.
- Damanik, Aryadi. 2011. Studi Pembuatan Kitosan dari Kulit Udang (*Penaeus monodon*), *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian USU, Sumatera Utara.
- Griffin, R.W. 2002. *Management: Seventh Edition*. Irlandia: Houghton Mifflin Company.
- Gubernur Jawa Timur. 2002. Baku Mutu Limbah Cair bagi Industri atau Kegiatan Usaha Lainnya di Jawa Timur, *Surat Keputusan Gubernur No. 45 Tahun 2002*.
- Gokoglu N, Yerlikaya P. 2008. Inhibition effects of grape seed extracts on melanosis formation in shrimp (*Parapenaeus longirostris*). *International Journal of Food Science and Technology* 43: 1004–1008.

- Handoko, T.H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Indriyanti, L. 2013. Analisis Faktor yang Berpengaruh terhadap Keberhasilan Usaha Mikro dan Kecil, *Jurnal STIE Semarang*, 05(01): 54-70.
- Karnila, R., Suparmi, dan M. Romaida. 2006. Kajian Sifat Mutu Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii*) Segar Pada Penyimpanan Suhu Kamar, *Berkala Perikanan Tambak*, 33 (2):121-125.
- Kim J, Marshall MR, Wei C. 2000. Polyphenoloxidase. Di dalam: Haard NF dan Simpson BK, editor. *Seafood Enzymes Utilization and Influence on Postharvest Seafood Quality*. New York (US): Marcel Dekker, Inc. Hlm 271-316.
- Kotler, P. 1998. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Prenhallindo.
- Lee, D.S., K. L. Yam, dan L. Piergiovanni. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. Boca Raton Florida: CRC Press.
- Marcy, Joseph E. 2012. *The seafood Industry : Packaging*. UK: Blackwell Publishing Ltd.
- Martin P, Avalos A, Perez-Mateos M. 2001. Characterization of polyphenoloxidase of prawns (*Penaeus japonicus*). Alternatives to inhibition: additives and high-pressure treatment. *Food Chemistry* 75(3): 317–324.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga, Indonesia*, Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- Menteri Lingkungan Hidup RI. 2014. Peraturan Menteri Lingkungan Hidup RI Nomor 5 Tahun 2014: Standar Mutu Air Limbah, *Berita Negara RI Nomor 1815*.
- Mintoro, W. dan B. Haryadi. 2013. *Pengelolaan Usaha dan Pengembangan Fungsi Pemasaran Produk Ikan Beku pada PT. Anggara Cipta Citra, AGORA*, 01(02).

- Nuryani, AG.B. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap), *Tesis S-2*, Fakultas Manajemen Sumberdaya Pantai Universitas Diponegoro, Semarang.
- Oetomo, T.W.W. 1998. *Perilaku Organisasi*. Bandung.
- Palupi, R. 2007. Pengaruh Pengolahan Limbah Udang Terhadap Nilai Gizi dan Daya Cerna Proteinnya, *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2007*, 861-868.
- Presiden RI. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*.
<https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/tk/UU13-2003Ketenagakerjaan.pdf> (6 Juni 2017).
- Presiden RI. 2004. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2004 tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional*.
<http://www.sjih.depkeu.go.id/fulltext/2004/40TAHUN2004UU.htm> (6 Juni 2017).
- Presiden RI. 2012. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 27 Tahun 2012: Peraturan Pemerintah tentang Izin Lingkungan*.
<http://peraturan.go.id/pp/nomor-27-tahun-2012-11e44c4ee4a0da20a0aa313231373235.html> (18 November 2017).
- Prihatini, R. 2015. Teknik Molekuler untuk Deteksi Dini Kemurnian Varietas dan Penyakit pada Tanaman Buah Tropika.
<http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/index.php/hasil-penelitian-mainmenu-46/teknologi-mainmenu-78/114-inovaso-tek/inovasi-teknologi/692-teknik-molekuler-untuk-deteksi-dini-kemurniaan-varietas-dan-penyakit-pada-tanaman-buah-tropika> (8 Juni 2017).
- 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.
- Subagyo, A. 2008. *Studi Kelayakan*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

- Widyastuti, E. 2015. *Sanitasi dalam Industri Pangan*.
<https://endrikawidyastuti.files.wordpress.com/2015/05/sanitasi-12.pdf> (29 Oktober 2017).
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 05(02): 29-30.