

## BAB XIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1. Kesimpulan

- 1) PT. Sekar Katokichi merupakan perusahaan swasta yang mengekspor produk *breaded shrimp* (*ebifurai* dan *ebikatsu*) ke Jepang.
- 2) Total karyawan yang bekerja di PT. Sekar Katokichi sekitar 500 orang yang terdiri dari karyawan harian, karyawan bulanan, karyawan borongan, dan karyawan kontrak.
- 3) Bahan baku yang digunakan oleh PT. Sekar Katokichi adalah jenis udang *vannamei*, sementara itu bahan pembantu yang digunakan adalah air, es batu, *breadcrumbs*, *batter milk*, dan larutan desinfektan.
- 4) Tahapan proses pengolahan *breaded shrimp* (*ebifurai* dan *ebikatsu*) secara garis besar meliputi penerimaan bahan baku, pencucian I, penghilangan kepala udang, pencucian II, sortasi dan *grading*, pencucian III, pengupasan dan penghilangan usus, penimbangan, pengecekan *filth*, pencucian IV, penyayatan, *stretching*, pencucian V, *predusting*, *battering*, *breeding*, pembekuan, dan pengemasan.
- 5) Bahan pengemas *ebifurai* dan *ebikatsu* yang digunakan oleh PT. Sekar Katokichi adalah *High Impact Polystyrene* (HIPS) dan *bubble wrap* sebagai kemasan primer, *Low Density Polyethylene* (LDPE) sebagai kemasan sekunder, dan *Corrugated Paperboard* (karton bergelombang) sebagai kemasan tersier.
- 6) PT. Sekar Katokichi telah memiliki sertifikat HACCP dan menerapkan sistem HACCP dalam mengendalikan mutu bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, produk akhir, serta sanitasi.

- 7) Struktur organisasi PT. Sekar Katokichi adalah model garis dan staf, dimana terdapat dua orang yang berpengaruh dalam menjalani organisasi yaitu *plant manager* dan *QA manager*.
- 8) Limbah padat dan cair yang dihasilkan dari PT. Sekar Katokichi diolah dengan baik sehingga tidak menyebabkan pencemaran lingkungan.

### **13.2. Saran**

Pengawasan terhadap para pekerja lebih ditingkatkan lagi sehingga sanitasi selama produksi dapat tetap terjaga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1991. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Amertaningtyas. 2000. Kualitas Nugget Daging Ayam Boiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda, *Thesis*, Malang: Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. [www.e-edu.ub.ac.id](http://www.e-edu.ub.ac.id) (10 Maret 2016)
- Ariningsih, E. 2005. *Konsumsi dan Kecukupan Energi dan Protein Rumah Tangga Pedesaan di Indonesia*. Jakarta: Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-4852-1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-3553-2006 Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet., and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Djamin, D. 2007. *Pengawasan dan Pelaksanaan Undang-Undang Lingkungan Hidup*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- European Commission. 2004. *EC-ASEAN Economic Cooperation Programme on Standards, Quality and Conformity Assessment*. European Committee for Standardisation.
- Fardiaz, S. 1996. *Aplikasi HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Food and Water Watch. 2008. *Suspicious Shrimp: The Health Risk of Industrialized Shrimp Production*. Washington.

- Googlemap. 2016. *Peta Lokasi Pabrik PT. Sekar Katokichi*. Available at <http://maps.google.com/> (06 Februari 2016).
- Handoko, H. T. 1996. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Handoko, H. T. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hariandja dan T.E. Marihot. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta : Grasindo.
- Hermansyah, M., Pratikto., S. Rudi., dan W. S. Nasir. 2013. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP), *Jemis Vol 1 No 1*, Malang.
- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Jenie, B. S. L., dan W. P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kusnoputranto, H. 1985. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: FKM UI.
- Lakshmanan, P.T., R. Rajesh., and K. M. Swapna. 2012. Incidence of Antibiotic Residues in Farmed Shrimps From the Southern States of India, *Indian Journal of Geo-Marine Sciences Vol 41(4)*.
- Laksmi B. 2014. *Laporan Praktikum Pengujian Mutu Hasil Perikanan Duo-Trio Test*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada. <https://www.scribd.com/doc/143769669/Laporan-Praktikum-Teknik-Pengujian-Mutu-Hasil-Perikanan+&cd=1&hl=id&ct=sclnk&gl=id> (20 Maret 2016)
- McEvily A.J., R. Iyengar., dan W. S. Otwell. 1992. Inhibition of Enzymatic Browning in Foods and Beverages, *Food Sci. Nutr.* 32, 253-273.

- Mead, G. C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publisher, Ltd.
- Mobley, K., H. Lindley., and W. Darrin. 2008. *Maintenance Engineering Handbook*. New York: McGraw Hill.
- Narotama . 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id/files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.pdf>. (31 Januari 2016).
- Otwell, S., G. Laura, G. Victor, and R. Benner. 2001. *Farm-Raised Shrimp: Good Aquacultural Practices for Product Quality and Safety, Florida Sea Grant SGEB-53*, Florida, University of Florida.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putro, S. 2008. Peran Mutu dalam Menunjang Ekspor Udang Nasional, *Squalen* 3(1). [www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/squalen-bulletin/index.php/squalen/article/download/164/121+&cd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id](http://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/squalen-bulletin/index.php/squalen/article/download/164/121+&cd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id).
- Soekarto, S. T. 1990. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Sriket, P., S. Benjakul, W. Visessanguan., and K. Kongkarn. 2007. *Comparative Studies on Chemical Composition And Thermal Properties of Black Tiger Shrimp (Penaeus monodon) and White Shrimp (Penaeus vannamei) Meats*. Food Chemistry. Vol.103 (4) : 1199-1207.
- Sudarmadji, A.B. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point*), *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 1 No. 2*
- Susanto, T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Wang, S.Y., S.T. Chang, dan Y.C. Su. 1994. The effect of environmental factors on the discoloration of *Taiwania cryptomerioides* heartwood. *For. Prod. Industries*. 13 (3), 351– 361.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wolf, J. (15 January 2010). *Schnellkurs HGB-Jahresabschluss: Das neue Bilanzrecht: Richtig vorgehen — erfolgreich umstellen.* Walhalla Fachverlag. p. 90. ISBN 978-3-8029-3436-0.