

BAB VII KESIMPULAN

Perencanaan unit pengemasan udang *vannamei block frozen* layak secara manajemen, teknis, dan ekonomis dengan alasan-alasan sebagai berikut:

1. Karyawan pengemasan terdiri dari 13 orang, 1 orang menjabat sebagai Kepala Bagian Pengemasan, 1 orang menjabat sebagai *superintendent*, 1 orang menjabat sebagai kepala regu, 10 orang menjabat sebagai karyawan harian tetap.
2. Kemasan primer menggunakan *polybag* yang berbahan polipropilen. Kemasan sekunder menggunakan kotak karton atau *inner carton*. Kemasan tersier berbahan *corrugated card board*. Kemasan tersier tambahan menggunakan *master carton* berbahan *corrugated paperboard*.
3. Ruang pengemasan udang diletakkan diantara ruang *treatment* dan *cold storage*. Di antara ruang pengemasan dan *cold storage* terdapat *anteroom*.
4. Sarana dan prasarana yang menunjang jalannya proses pengemasan adalah 1 buah *strapping band machine*, dan perlengkapan karyawan seperti sarung tangan plastik, masker, penutup kepala, dan sepatu boot.
5. Perencanaan unit pengemasan ini dianggap layak secara teknis dan ekonomis karena hanya memberikan beban 4,75% dari biaya total produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2012. *Convert US Dollar to Indonesian Rupiah*.
<http://themoneyconverter.com/USD/IDR.aspx> (26 Maret 2012)
- Badan Informasi Publik. 2009. *Volume Ekspor Udang Meningkatkan sebesar 6,05 Persen*. Kominfo Newsroom: Departemen Komunikasi dan Informatika
- Buckle, K., R. Edwards, G. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Farah. 2008. *Pembuatan dan Penyimpanan Bumbu Dasar Merah, Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Frans .2008. *Karakteristik dan Bentuk Olahan Udang Vannamei (Litopenaeus vannamei)*.<http://atammahendra.blogspot.com/2008/12/budidaya-udang-vaname.html>
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani*. Jilid 1. Jakarta: Penerbit Liberty.
- Haliman, R. W. dan Dian Adijaya. 2005. *Udang Vannamei*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Liza. 2010. *Perencanaan Unit Pembekuan Udang pada Pabrik Pembekuan Udang PDTO Jenis Vannamei dengan Metode IQF (Individual Quick Freezer) dengan Kapasitas Bahan Baku 5.000 kg/hari, Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Widya Mandala, Surabaya.
- Perry, R.H. dan H. John. 1970. *Chemical Engineering Hand Book, 5th edition*. New York: McGraw-Hill, International Book Company.
- Peter, M. S. and Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineering*. Singapore: McGraw Hill Book Company.
- PT. Surya Alam Tunggal. 2011. *Proses Pembekuan Udang di PT. Surya Alam Tunggal*. Surabaya: PT. Surya Alam Tunggal.

- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Tjandra, W. 2010. *Perencanaan Pabrik Pembekuan Udang HeadLess (HL) Metode Block Frozen dengan Kapasitas Bahan Baku 15 ton/hari, Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Widya Mandala, Surabaya.
- Tragistina, V.N. 2011. *Harga Tinggi, Nilai Ekspor Udang di Kuartal I 2011 meningkat 19%*. <http://industri.kontan.co.id/news/harga-tinggi-nilai-ekspor-udang-di-kuartal-i-2011-meningkat-19-1> (27 Januari 2011).
- Troller, J. A. 1993. *Sanitation in Food Processing*. California : Academic Press, Inc.
- Winarno. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia
- Yusuf, M. 2011. *Klorin Tablet*. <http://www.airminumisiulang.com/product/87/55/klorin-tablet>. (2 April 2012).