

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Sekar Laut memiliki lokasi yang strategis karena terletak di jalan raya
2. Tata letak produk yang digunakan di PT. Sekar Laut adalah tata letak jenis tata letak produk yang dapat memperlancar proses produksi yang sedang berlangsung dan memperkecil biaya produksi
3. Bentuk organisasi yang digunakan adalah organisasi garis dan staf
4. Sanitasi dari lingkungan dan karyawan telah dilaksanakan agar produk yang dihasilkan tidak terkontaminasi
5. Pengawasan mutu dilakukan mulai dari bahan baku, bahan tambahan, proses produksi, dan produk jadi, sehingga diperoleh kerupuk dengan kualitas yang baik dan dapat dikonsumsi oleh konsumen
6. Limbah yang dihasilkan di PT. Sekar Laut ditampung dan diolah sesuai standar agar tidak merusak lingkungan

13.2. Saran

1. Sebaiknya PT. Sekar Laut lebih menerapkan GMP dalam proses *sampling* bahan baku maupun bahan jadi, karena masih ditemukan beberapa celah yang dapat merugikan pihak PT. Sekar Laut.
2. Sebaiknya terdapat perincian konsumsi daya sehingga dapat menjadi evaluasi dari pihak internal pabrik dan dapat dibuat *plan* untuk menghemat daya yang digunakan dan mungkin dapat memanfaatkan uap steam sebagai pembangkit listrik.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi. Fakultas Ekonomi UI. Jakarta.
- Adiwarno. 2009. *Energi dan Daya Listrik*. Erlangga, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Udang Segar-Bagian: Persyaratan Bahan Baku*. SNI 01-2728.2:2006
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Persyaratan Air Minum*. SNI 01-2332.3:2006
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Kerupuk Udang - Bagian 1: Spesifikasi*. SNI 2714.1:2009
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Garam Konsumsi Beryodium*. SNI 01-3556:2010
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Gula Kristal-Bagian: Rafinasi*. SNI 01-3140.2:2011
- Badan Pengendalian Dampak Lingkungan (BAPEDAL) Jatim. 2008. *Pengelolaan kualitas air dan pengendalian pencemaran air di provinsi Jawa Timur*. Pemerintah Provinsi Jawa Timur
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Brown, A. 2008. *Understanding Food Principles and Preparation*. Belmont: Thompson Learning, Inc.
- Djijeng Marsudi. 2006. *Operasi Sistem Tenaga Listrik Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang*.
- Fellows PJ. 1990. *Food Processing Technology: Principle and Practice*. England: Ellis Horwood Limited.

- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Woodhead Publishing, Limited, England.
- Hardjosentono, M. 2000. *Mesin - Mesin Pertanian*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Haris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*.
<http://bdpiunib.org/jipi/artikeljipi/2001/99.PDF> (10 Maret 2018)
- Harrington, J.W., and W. Barney. 2002. *Industrial Location: Principles, Practice, and Policy*. New York: Routledge.
- Harti, R.F. and P. Margaretha. 2009. *Layout and Design*.
[http://prolog.univie.ac.at/teaching/LVAs/Layout und Design/SS09/Layout-Skriptum%20extended.pdf](http://prolog.univie.ac.at/teaching/LVAs/Layout%20und%20Design/SS09/Layout-Skriptum%20extended.pdf) (15 Februari 2017)
- Hasibuan. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hatani, L. 2008. *Buku Ajar Manajemen Operasional*. Kendari: Fakultas Ekonomi Universitas Haluoleo
- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Ivancevich, M.K., John, M. Robert, T. Michael. 2007. *Perilaku dan Manajemen Organisasi*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Istanti, Iis. 2006. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Junais, I., B. Nurdin, dan L. Rindam. 2013. *Kajian strategi pengawasan dan pengendalian mutu produk ebi furay PT Bogatama Marinusa*.
<http://pasca.unhas.ac.id>. Diakses pada 6 April 2018.
- Martoyo, S. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Kedelapan. BPFE. Yogyakarta.
- Murdjani, M. 2007. *Penerapan Best Management Practise pada Budidaya Udang Windu (*Penaeus monodon Fabricius*) Intensif*.

- Departemen Kelautan Dan
Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya.
Balai Besar Pengembangan Budidaya Air Payau Jepara.
- Nopianto, E. 2009. *Pengetahuan Bahan Agroindustri*.
<http://ekonopianto.blogspot.com/2009/04/pati.html> (17 Februari 2018).
- Nurhayati, A. 2007. Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi
Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama
Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prawirosentono, S. 2001. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*, Jakarta:
PT. Bumi Aksara.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan, Dan Pengemasan
Komoditas Pertanian*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan,
Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Render & Heizer. 2009. *"Manajemen Operasi"*. Salemba Empat
- Siregar, dan A. Sakti. 2005. *Instalasi Pengolahan Air Limbah*. Yogyakarta:
Kanisius.
- Soeseno, S. 1988. *Budidayakan dan Udang dalam Tambak*. Jakarta: PT.
Gramedia
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard
Analysis and Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol.
1, No. 2. Universitas Airlangga. Surabaya
- Suyitno, 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi
Universitas Gajah Mada.
- Suprapti, M. Lies. 2002. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wahyono, Rudy, dan Marzuki. 2010. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta
: Penebar Swadaya.

- Wignjoesebroto,S. 2000, *Tata Letak dan Pemindahan Bahan*. Surabaya:Institut Teknik Surabaya.
- Wijana, S. 2013. *Perancangan Pabrik: Hygine Pabrikasi*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. GramediaPustaka Utama.
- Winarno, F.G., dan Surono. 2004. *GMP Cara PengolahanPangan yang Baikedisike-2*. Bogor: M-Brio Press.