

## BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

### 13.1. Kesimpulan

- a. UD. Mega Mandiri Surabaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengeringan gelembung ikan.
- b. UD. Mega Mandiri Surabaya adalah merupakan Usaha Dagang (UD) dan struktur organisasi yang digunakan oleh UD. Mega Mandiri Surabaya adalah struktur organisasi garis.
- c. Bahan baku UD. Mega Mandiri Surabaya didapatkan dari pemasok yang berasal dari beberapa daerah di Pulau Jawa antara lain Probolinggo, Surabaya, dan Jakarta, sedangkan pemasok dari luar Pulau Jawa yaitu Papua.
- d. Proses pengolahan di UD. Mega Mandiri Surabaya terdiri dari : penerimaan bahan baku, penimbangan I, sortasi dan *grading*, pengeringan, pengecekan logam, penimbangan II, pengemasan dan pelabelan, serta penyimpanan dan pendataan.
- e. UD. Mega Mandiri Surabaya menggunakan plastik jenis *polypropylene* sebagai pengemas primer, karton sebagai kemasan sekunder, dan karung plastik sebagai kemasan tersier. UD. Mega Mandiri Surabaya melakukan sistem penyimpanan *first in first out* dan ruang penyimpanan UD. Mega Mandiri merupakan ruangan ber-AC dengan suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ .
- f. Mesin dan peralatan yang digunakan akan berpengaruh terhadap efisiensi produktivitas dan efisiensi produk serta pelaksanaan produksi.
- g. Sumber daya yang digunakan oleh UD. Mega Mandiri Surabaya adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik.

- h. Sanitasi yang dilakukan oleh UD. Mega Mandiri Surabaya adalah sanitasi pabrik, sanitasi bangunan, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
- i. UD. Mega Mandiri Surabaya melakukan pengawasan mutu yang berupa pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu proses produksi, serta pengawasan mutu produk akhir.
- j. Limbah yang dihasilkan oleh UD. Mega Mandiri Surabaya merupakan limbah jenis padat dan cair.

### **13.2. Saran**

- a. UD. Mega Mandiri Surabaya perlu meningkatkan pengawasan mutu terhadap bahan baku gelembung ikan mulai dari memilih tempat *supplier* yang baik, sampai pengolahan yang tepat.
- b. UD. Mega Mandiri Surabaya perlu melakukan pengolahan limbah cair lebih lanjut agar aman bagi lingkungan sekitar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., dan E. Liviawaty., 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta : Kanisius.
- Apple, J. M. 1990. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Bandung: ITB.
- Assauri, S. 2004. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Lembaga Fakultas Ekonomi UI.
- Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM). 2018. <https://kkp.go.id/djprl/lpsplsorong/artikel/4903-bernilai-tinggi-gelembung-ikan-ini-jadi-komoditas-menggiurkan> (21 Januari 2019)
- Badan Pusat Statistik. 2014. Statistik Indonesia. BPS. Jakarta. Indonesia.
- Erliza dan Sutedja. 1987. Pengantar Pengemasan. Laboratorium Pengemasan, Jurusan TIP. IPB. Bogor.
- Eskin, N.A.M. 1991. Biochemistry Statistics. www.fao.org. of Food. Academic Press. New York.
- FAO. 2012. Fisheries and Aquaculture (15 Januari 2019)
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1999. FAO Species Identification Guide for Fishery Purposes : The Living Marine Resources of the Western Central Pacific Vol 3-5. Roma.
- Handoko, T. H. 2002. Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia. Yogyakarta : BPFE UGM.
- Hiasinta, A. P. 2001. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartika, B. 1990. Sanitasi dalam Industri Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Kotler, P. 2003. *Manajemen Pemasaran*. Edisi kesebelas. Jakarta: Indeks kelompok Gramedia.
- Mahida, U.N. 1993. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Edisi Keempat. Jakarta: PT. Rajawali Grafindo
- Mayunar dan A. Genisa. 2002. *Budidaya Ikan Kakap Putih*. Jakarta: PT Grasindo.
- Motomura, H., 2004. *Threadfins of the World (Family Polynemidae)*. An Annotated and Illustrated Catalogue of Polynemid Species Known to Date. FAO, Rome. 10 hal.
- Muarif. 2013. *Rancang Bangun Alat Pengering*. Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
- Mulyadi. 1999. *Kosep, Manfaat, dan Rekayasa*. Jakarta : Salemba Empat.
- Narotama. 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id./files/2011/09/Modul1-6-Struktur-organisasi.pdf>. (1 Maret 2018).
- Undang–Undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang pengelolaan lingkungan hidup. Jakarta: Biro Hukum Dan Organisasi.
- Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Jakarta: Biro Hukum Dan Organisasi.
- Pough, F. H. 1999. *Types of swim bladders*. <http://www.bio.davidson.edu/Courses/anphys/2000/Martin/litcited>. (20 Januari 2018)
- Prasetyo. 2003. *Food Processing Technology*. Boca Raton: CRC Press LCC.
- Rahmawati, F. 2008. *Pengaruh vitamin c terhadap aktivitas polifenol oksidase buah apel merah (Pyrus malus) secara in vitro*. [skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practices*. Marcell Dekker Inc. New York.

- Rochman. 2007. Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rocket. 2017. Pengertian Sanitasi, Ruang Lingkup, Tujuan Beserta Manfaatnya. <http://rocketmanajemen.com/definisi-sanitasi/> (11 November 2018)
- Sacharow, S. dan R.C. Griffin. 1980. Principles of Food Packaging. Westport Connecticut : AVI Publisher.
- Sakina, S. 2012. Variasi Makanan Ikan Kuro (*Eleutheronema tetradactylum*) Terkait Perubahan Ukuran Panjang dan Musim di Pantai Mayangan, Jawa Barat . Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarwoto. 1985. Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sukanto, R., dan H. Handoko. 1993. Organisasi Instansi, Teori, Struktur dan Perilaku. Yogyakarta: BPFE.
- Winarno, F.G., Srikandi F. dan Dedi F. 1986. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta : PT. Media.
- Wignjosoebroto, S. 1996. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Jakarta : PT. Gunawidya.