

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Surya Alam Tunggal menetapkan enam standar kualitas udang, yaitu *premium grade*, *normal grade*, *first quality*, *second quality*, bahan kupas dan *broken*. *Premium Grade* dan *Normal Grade* merupakan kualitas udang beku terbaik, *First Quality* dan *Second Quality* memiliki kualitas di bawah *Premium Grade* dan *Normal Grade*. Bahan kupas dan *broken* diolah dalam bentuk lain yaitu *Peeled Undeveined* (PUD), *Peeled and Deveined* (PND) dan *Peeled Tail On* (PTO).
2. PT. Surya Alam Tunggal mengklasifikasi produk udang berdasarkan bentuk produk dan metode pembekuan menjadi dua macam yaitu BF dan AVP dengan metode pembekuan *Contact Plate Freezer* dan IQF dengan metode *Tunnel Freezing*.
3. Jenis kemasan yang digunakan PT. Surya Alam Tunggal dibagi menjadi tiga yaitu kemasan primer menggunakan jenis plastik *polyethylene* (PE) polos, *tray styrofoam*, plastik *polybag* polos berbahan PP, dan *printing polybag* menggunakan plastik PP. kemasan sekunder berupa *inner carton* yang terbuat dari *duplex coated* dengan lapisan lilin bagian dalam dan luarnya. Dan kemasan tersier berupa *master carton* (MC) yang terbuat dari *corrugated paperboard*.
4. Penerapan sanitasi di PT. Surya Alam Tunggal meliputi sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku, sanitasi bahan pembantu seperti air, es, sanitasi pekerja, sanitasi lingkungan produksi meliputi lantai, pintu, ventilasi, dinding, penerangan, saluran pembuangan dan area produksi.

5. Pengawasan mutu bahan baku di PT. Surya Alam Tunggal dilakukan pengawasan secara fisik dengan menguji kenampakan udang, pengawasan secara mikrobiologis dengan metode TPC (*Total Plate Count*) dengan ketentuan *Salmonella* dan *Vibrio* harus negatif, *Staphylococcus* kurang dari 10 per gram dan *Escherichia coli* kurang dari 3 per gram. Dan pengawasan secara kimiawi dengan memeriksa ada tidaknya antibiotik *kloramphenicol*, *nitrofurantoin* dan *tetrasiklin/oxitetrasiklin* dengan menggunakan uji ELISA (*Enzyme Linked Immunosorbent Assay*).
6. PT. Surya Alam Tunggal memiliki dua macam limbah yaitu limbah padat yang dapat dijual untuk diolah menjadi terasi dan pakan ternak dan limbah cair yang diuraikan menjadi senyawa organik.

13.2. Saran

1. Perlu adanya kedisiplinan pegawai mengenai kebersihan ruangan dan kerapian ruangan terutama ruang staf dimana kurang tertatanya barang milik pegawai yang berada di ruangan tersebut.
2. Perlu penataan ulang mengenai kantin di PT. Surya Alam Tunggal karena terlalu pengap dan kurangnya pencahayaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. *Membuat Aneka Nata*. Yogyakarta : Niaga Swadaya
- Anonim. 2018. *Udang Segar (Shrimp, fresh)*. <http://panganku.org/id-ID/view> (24 Desember 2019).
- Anonim. 2020. *Proses Produksi: Pengertian, Jenis, dan Karakteristiknya*.
<https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/proses-produksi.html> (18 Januari 2020)
- Anonim. 2019. *Kinerja Ekspor Hasil Perikanan Sepanjang 2015-2018 Meningkatkan*. <https://adv.kompas.id/baca/kinerja-ekspor-hasil-perikanan-sepanjang-2015-2018-meningkat/> (24 Desember 2019).
- Anonim. 2020. *Proses Produksi: Pengertian, Jenis, dan Karakteristiknya..*
<https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/proses-produksi.html>
- Arief, L. M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri*. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Atima, W. 2015. BOD dan COD Sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah, *J. Biology Science & Education*. 4(1) :83-93.
- Azamia, M. 2012. Pengolahan Limbah Cair Laboratorium Kimia dalam Penurunan Kadar Organik Serta Logam Berat Fe, Mn, Cr dengan Metode Koagulasi dan Adsorpsi, *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia, Depok.
- Dompeipen, E. J., M. Kaimudin, R. P. Dewa. 2016. Isolasi Kitin dan Kitosan Dari Limbah Kulit Udang, *Majalah BIAM*. 12(1) :32-38.
- Fardiaz, S. 1992. *Polusi Air dan Udara*. Yogyakarta : Kanisius
- Faruk, F. M. 2017. *Refleksi Indonesia Sebagai Negara Maritim*. <https://geotimes.co.id/opini/refleksi-indonesia-sebagai-negara-maritim/> (18 Januari 2020).

- Fachruddin, A. 2019. *Journalism Today*. Jakarta : Kencana
- Fuad. M., Christine H., Nurlela., Sugiarto., Paulus dan Y.E.F. 2006. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Harjanti, R. S. 2014. Kitosan dari Limbah Udang sebagai Bahan Pengawet Ayam Goreng, *J. Rekayasa Proses*. 8(1) :12-19.
- Hidayat, N. 2016. *Bioproses Limbah Cair*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Herjanto, E. 2015. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Julianti, S. 2014. *The Art of Packaging : Mengenal Metode, Teknik dan Strategi*. Jakarta : Gramedia
- Kasmir dan Jakfar. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta : Andi
- Kurniasih, M., dan D. W. Dwiasi. 2007. Preparasi dan Karakterisasi Kitin dari Kulit Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*), *Molekul*. 2(2) : 79-87.
- Mahatmanti, F. W., W. Sugiyo dan W. Sunarto. 2010. Sintesis Kitosan dan Pemanfaatannya Sebagai Anti Mikroba Ikan Segar. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/saintekno/article/viewFile/328/314> (8 April 2019).
- Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia. 2014. *Baku Mutu Air Limbah*.<http://neo.kemenerin.go.id/files/hukum/17%20Permen%20LH%20th%202014%20No.%2005%20Baku%20Mutu%20Air%20Limbah.pdf> (23 Februari 2020).
- Mukhtar, S. dan M. Nurif. 2015. Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen, *Jurnal Sosial Humaniora*, Vol. 8 No. 2
- Nurhikmawati, F., M. Manurung, dan A. A. I. A. M. Laksmiwati. 2014. Penggunaan Kitosan dari Limbah Kulit Udang sebagai Inhibitor Keasaman Tuak, *J. Kimia*. 8(2) : 191-197.

- Pangestika, W. 2019. *Ketahui Berbagai Hal Mengenai Sistem Produksi & Jenis-jenisnya*. <https://www.jurnal.id/id/blog/ketahui-berbagai-hal-mengenai-sistem-produksi-jenis-jenisnya/> (18 Desember 2019).
- Perceka, M. L., T. Nurhayati., dan M. Nurilmala. 2014. Karakterisasi Ekstrak Kasar Polifenoloksidase dari Udang Vaname, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1) :1-6.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pratiwi, R. 2008. Aspek Biologi Udang Ekonomis Penting. *Oseana*, 33(2) : 15-24.
- Pratiwi, R. 2014. Manfaat Kitin dan Kitosan Bagi Kehidupan Manusia, *Oseana*. 39(1) : 35-43.
- Prasetya, H dan F. Lukiastruti. 2009. *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT. Buku Kita.
- Rangkuti, F. 2009. *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Erlangga
- Robinson, J. G. 2005. Food Freezing Basics: Pakcaging, Loading the Freezer and Refreezing, *FN-W614*
- Rusmery, T. 2009. Korelasi antara Biological Oxygen Deman (BOD) Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit terhadap pH, Total Suspended Solid (TSS), Alkaliniti dan Minyak/ Lemak, *Tesis S-2*, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sidik, I. G. 2013. *Bisnis Sukses: Menyusun Rencana Bisnis Lengkap Terpadu*. Jakarta : Gramedia
- Simamora, B. 2003. *Memenangkan Pasar dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. Jakarta : Gramedia
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, dan M. W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang : UB Press.

- Surono, I., Agus S., Priyo W. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan. Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Suryani, N.K., K. D. I. S. Laksemini, dan M. Ximenes. 2019. *Buku Ajar Perilaku Organisasi*. Bali : Nilacakra
- Togatorop, R. 2009. Korelasi Antara *Biological Oxygen Demand (BOD)* Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit Terhadap pH, Total Suspended Solid (TSS), Alkalinitas dan Minyak/Lemak, *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Zailanie, K. 2015. *Fish Handling*. Malang : UB Press.
- Zhu.X., Zhang. R., Chu. F., He. Z., Li. J.. 2015. A Flexsim-based Optimization for the Operation Process of Cold-Chain Logistics Distribution Centre, *Journal of Applied Research and Technology* Vol 12 No. 2 Hal. 270-278), Beijing.