

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Sekar Katokichi merupakan perusahaan swasta yang berfokus pada produksi *breaded shrimp* dalam bentuk *ebi katsu* dan *ebi furai*.
2. PT. Sekar Katokichi didirikan pada tanggal 15 Juli 1994 sebagai perusahaan *joint venture* antara PT. Sekar Bumi, Katokichi Co. Ltd., dan Toyomenka Corp.
3. Struktur perusahaan PT. Sekar Katokichi menggunakan model lini dan *staff* dimana *Product Development Manager* dan *Secretary to Plant Manager* dapat memberi nasihat ke *Plant Manager*. *Plant Manager* sendiri membawahi *Purchasing Manager*, *Production Manager*, *Human Resources Development Manager*, *Finance and Accounting Manager*, *Mechanical Manager*, dan *Quality Assurance and Quality Control Manager* dan memiliki wewenang dalam mengambil keputusan dalam perusahaan.
4. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Sekar Katokichi berupa udang vaname, sedangkan bahan pembantu terdiri dari air, es, gula, garam, merica, penyedap rasa, tepung predust dan buttermix, serta *bread crumb*.
5. Proses pengolahan *ebi katsu* secara umum terdiri dari pencucian, *deheading*, sortasi, pengupasan, *deveining*, pembuatan *surimi*, pembentukan, pembaluran tepung roti, pembekuan, dan pengemasan.
6. Bahan kemasan *ebi katsu* yang digunakan oleh PT. Sekar Katokichi adalah *low density polyethylene* (LDPE) sebagai kemasan primer,

- dan *master cartoon* (MC) sebagai kemasan sekunder. Lalu, produk *ebi katsu* akan disimpan dalam *cold storage* dengan suhu $(-18)\pm 2^{\circ}\text{C}$.
7. Selain tenaga manusia, PT. Sekar Katokichi juga menggunakan berbagai jenis mesin untuk melakukan proses pengolahan produknya.
 8. PT. Sekar Katokichi menggunakan sumber daya air sebesar 150-200 m³ per hari, sumber daya listrik yang terdiri dari PLN dan *generator set*, serta sumber daya manusia yang terdiri dari karyawan bulanan, karyawan harian, dan karyawan borongan.
 9. Larutan disinfektan yang digunakan berupa klorin, sabun antiseptik, dan alkohol 70% untuk menjaga sanitasi bahan baku, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, serta sanitasi lingkungan produksi yang terdiri dari lantai, langit-langit dan dinding, pintu, ventilasi, kantor, lingkungan luar pabrik, dan gudang.
 10. Dalam rangka penjagaan mutu produk yang dihasilkan, PT. Sekar Katokichi telah berhasil mendapatkan beberapa sertifikasi, diantaranya HACCP, FDA Regristation, ISO 22000:2005, dan *Best Aquaculture Practices*.
 11. PT. Sekar Katokichi mengolah limbah dari proses produksi yang terdiri dari limbah padat dan limbah cair agar tidak mencemari lingkungan.
 12. Penjagaan rantai dingin terus diterapkan tanpa terputus mulai penerimaan bahan baku hingga pemuatan ekspor produk *ebi katsu*.
 13. PT. Sekar Katokichi mendapatkan bahan bakunya dari berbagai *supplier* yang secara berkala dilakukan audit untuk menjaga kualitasnya.

13.2. Saran

Sebaiknya PT. Sekar Katokichi segera melakukan pembetulan pada mesin *ice maker* yang dimiliki. Es merupakan salah satu bahan pembantu yang sangat krusial untuk terus menjaga rantai dingin tidak terputus selama proses berlangsung. Dengan kinerja *ice maker* yang optimal, maka PT. Sekar Katokichi tidak perlu mengeluarkan lebih banyak uang untuk membeli es dari *supplier*. Selain itu es yang dihasilkan dari *ice maker* dalam bentuk *flake* juga lebih optimal dalam menurunkan suhu bahan baku yang akan diproses.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, F. 2006. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Aidah, S. N. 2020. *Teknik Budidaya Udang Vaname Hasilkan Milyaran Rupiah*. Jogjakarta: Penerbit KBM Indonesia.
- Alghifari, D., B. Kuswandi, dan D. K. Pratoko. 2017. Pengembangan Sensor Kloramfenikol Berbasis Imobilisasi *Bovine Serum Albumin* (BSA) pada Selulosa Asetat dengan Metode Spektrofotometri, *Pustaka Kesehatan*. 5(1): 40-45.
- Alibaba.com. 1999. *Butter Cream Pencampuran dan Nido Susu Bubuk Pencampuran Mesin*. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/butter-cream-mixing-and-nido-milk-powder-mixing-machine-skyype-sophiezf3--60137328790.html> (7 Maret 2021).
- Alibaba.com. 1999. *Harga Pabrik Makanan Laut Pengolahan Udang Grader Udang Cuci Mesin Grading Mesin Sortasi*. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/seafood-processing-%20equipment-prawn-washing-machine-60592098067.html> (7 Maret 2021).
- Alibaba.com. 1999. *Peralatan Pengolahan Prawn Seafood Mesin Cuci*. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/seafood-processing-equipment-prawn-washing-machine-60592098067.html> (7 Maret 2021).
- Amri, K. 2003. *Budi Daya Udang Windu Secara Intensif*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Anritsu. 2020. *Metal Detector, High Sensitivity M6-h Series*. <https://www.anritsu.com/en-GB/invisis/products/metal-detection/high-sensitivity> (7 Maret 2021).

- Arief, M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI
- Arief, M., G. Mahasri, dan A. T. Mukti. 2015. Peningkatan Hasil Panen Udang pada Budidaya Udang Tradisional di Desa Permisan Kecamatan Jabon Kabupaten Sidoarjo untuk Mengurangi Waktu Panen Menggunakan Metode Best Management Practice (BMP), *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 7(1): 17-23.
- Arif, M. 2017. *Perencanaan Tata Letak Pabrik*. Sleman: Deepublish.
- Arsyad, M. dan A.Z. Sultan. 2018. *Manajemen Perawatan*. Yogyakarta. Deepublish.
- Asiah, N., L. Cempaka, K. Ramadhan, dan S.H. Matatula. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Asiah, N., Nunerik, W. David, dan M. Djaeni. 2020. *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Asman, N. 2020. *Studi Kelayakan Bisnis (Pedoman Memulai Bisnis Era Revolusi Industri 4.0)*. Indramayu: Penerbit Adab.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga
- Astawan, M. dan A. Leomitro. 2008. *Raw Food Diet*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astro. 2020. *Mesin Pengolah Daging: Mesin Bowl Cutter*. <https://astromesin.com/mesin-bowl-cutter/> (7 Maret 2021).

- Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan (BKIPM). 2016. *Layanan Penerbitan Sertifikat Penerapan HACCP*. <http://www.bkipm.kkp.go.id/bkipmnew/v2016/layanan.php?k=e&l=haccp#:~:text=L%20Layanan%20Penerbitan%20Sertifikat%20Penerapan%20HACCP&text=Layanan%20Sertifikat%20HACCP%20adalah%20layanan,HACCP%20yang%20dipersyaratkan%20Otoritas%20Kompeten/> (12 April 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Orgnaoleptik dan atau Sensoris*. https://kupdf.net/download/sni-01-2346-2006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori_59ae44b0dc0d60f00a568ede_pdf (1 Maret 2021).
- Budiman, A., C. Wahyudi, W. Irawati, H. dan Hindarso. 2008. Kinerja Koagulan Poly Aluminium Chloride (PAC) dalam Penjernihan Air Sungai Kalimas Surabaya Menjadi Air Bersih, *Widya Teknik*. 7(1): 25-34.
- CBFI. 2018. *CBFI BF15000 15 Tons Per Day Ice Flake Machine For Cooling Use*. <https://www.icesourcegroup.com/cbfi-bf15000-15-tons-per-day-ice-flake-machine-for-cooling-use> (20 Mei 2020).
- Cesgroup.com. 2014. *Cryogenic Spiral*. <https://www.cesgroup.com/en/cryogenic-equipment/food/spiral-freezer/cryogenic-spiral> (3 Maret 2021).
- Chandra, B. 2006. *Ilmu Kedokteran Pencegahan & Komunitas*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Darmadi. 2008. *Infeksi Nosokomial: Problematika dan Pengendaliannya*. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Evapco.com. 2020. *ATC-E Advanced Technology Condenser*. <https://www.evapco.com/sites/evapco.com/files/2018-11/ATC-E-Bulletin-153E-final-LR.pdf> (3 Maret 2021).

- Evapco.com. 2020. *ATC-E Evaporative Condenser*.
https://www.evapco.com/sites/evapco.com/files/2017-05/153C.atce_bulletin.pdf (3 Maret 2021).
- Fatoni, T. 2016. Analisis Kualitas Air dengan Menggunakan Metode Filtrasi Karbon Aktif, *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Fattah, M. dan P. Purwanti. 2017. *Manajemen Industri Perikanan*. Malang: UB Press.
- Fernando, R., D. M. S. Munasinghe, A. R. C. Gunasena, dan P. Abeynayake. 2015. Determination of Nitrofurans Metabolites in Shrimp Muscle Tissue by Liquid Chromatography-Photo Diode Array Detection, *Food Control*. (2015): 1-6.
- Heni, Y. 2011. *Improving Our Safety Culture*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Herjanto, E. 2007. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.
- Hosbv.com. 2020. *Sabroe SMC 112L*.
<https://www.hosbv.com/product/3235/Compressors/Sabroe-SMC-112-L> (7 Maret 2021).
- Indotrading. 2015. *Meja Proses Daging*.
<https://www.indotrading.com/product/mesin-potong-ayam-p653729.aspx> (7 Maret 2021).
- Java Fiberglass. 2017. *Harga Kolam Fiber untuk Lele dan Budidaya Ikan*.
<https://javafiberglass.com/harga-kolam-fiber-untuk-lele>
(7 Maret 2021).
- Kanduri, L. and R.A. Eckhardt. 2008. *Book Safety in Shrimp Processing*. New York: Blackwell Publishing.

- Kementerian Lingkungan Hidup. 2014. Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2014 Tentang Baku Mutu Air Limbah. http://ciptakarya.pu.go.id/plp/upload/peraturan/Permen_LH_No_5_Tahun_2014_-_Baku_Mutu_Air_Limbah.pdf (7 Maret 2021).
- Keputusan Gubernur Jawa Timur. 2020. *Keputusan Gubernur Jawa Timur 188/568/KPTS/013/2020: Upah Minimum Provinsi Jawa Timur Tahun 2021*. <http://bappeda.jatimprov.go.id/bappeda/wp-content/uploads/2019/11/Keputusan-Gubernur-Jatim-No-568-th-2019-ttg-UMK-Jatim-Th-2020.pdf> (3 April 2021).
- Kindleberger, C. P. dan P. H. Lindert. 1978. *International Economics*. Illinois: Richard D. Irwin, Inc.
- Kitoma Indonesia. 2020. *Timbangan Meja Nagata FAT-08*. <http://www.kitomaindonesia.com/detail/36/434/timbangan-meja-nagata-fat-08> (7 Maret 2021).
- Kitoma Indonesia. 2020. *Timbangan Mekanik Nagata tipe AW series*. <http://www.kitomaindonesia.com/detail/36/111/timbangan-mekanik-nagata-tipe-aw-series> (7 Maret 2021).
- Mahida, U.N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: Rajawali.
- Mugiyantoro, A., I. H. Rekinagara, C. D. Primaristi, dan J. Soesilo. 2017. Penggunaan Bahan Alami Zeolit, Pasir Silika, dan Arang Aktif dengan Kombinasi Teknik *Shower* dalam Filtrase Fe, Mn, dan Mg pada Air Tanah di UPN “Veteran” Yogyakarta, *Proceeding Seminar Nasional Kebumihan Ke-10*, Yogyakarta, 13-14 September, 1127-1137.
- Muhandri, T., D. Kadarisman, dan Tim Premyis Consulting. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.

- Marsanti, A.S., dan R, Widiarini. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Penerbit Uwais.
- Poesponegoro, M. 1997. Pokok-Pokok dalam Analisa Mikrobiologi Pangan, *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*. 7(1-2): 45-51.
- Pratomo, F. D., L. Hamid, dan R. J. M. Marpaung. 2014. Analisis Perencanaan Pengadaan Bahan Baku Bokar untuk Menghasilkan Pallet pada PT. Perkebuan Nusantara V Bukit Selasih, *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Ilmu Ekonomi*. 1(2): 1-15.
- Pulungan, H. M., I.A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardhina, dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Purnamasari, I., D. Purnama, dan M. A. F. Utami. Pertumbuhan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) di Tambak Intensif, *Jurnal Enggano*. 2(1): 58-67.
- Purwadi, E.R. Lilik, dan E. Herly. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press: Malang.
- Rachmadia, N.D., N. Handayani, dan A.C. Adi. 2018. Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya, *Amerta Nutrition*. (2018):17-28.
- Rahayu, P., dan C.C. Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Rahmah, M dan T. B. Murdiarti. 2011. Konjugasi Anhidrat Kloramfenikol-Protein (CAP-BSA dan CAP-KLH) untuk Produksi IgG dari Serum Kelinci, *Jurnal Photon*. 1(2): 23-31.
- Rumah Mesin. 2019. *Mesin Strapping Band KZB 1*. <https://www.rumahmesin.com/product/mesin-strapping-band-kzb-1/> (7 Maret 2021).

- Santoso, H. Hardjomidjojo, J. Haluan, dan S. H. Wisudo. 2009. Pengembangan Sistem Sertifikasi Berbasis Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Udang Ekspor, *Buletin PSP*. 18(2): 73-81.
- Siburian, E.T.P., P. Dewi, dan N. Kariada. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng, *Journal of Life Science*. 2:101-105.
- Siregar, R.T., S. Purba, Nurmiati, M.A.Y. Ferdinandus, S.M.W. Muskita, H.M.P. Simarmata, M. Butarbutar, dan S. Hadiana. 2020. *Manajemen Bisnis*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Subagyo, A. 2007. *Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit PT Elex Media Komputindo.
- Sunmax.jp. 2020. *Breeding-Breeder Machine*. <http://www.sunmax.jp/en/crumb/index.html> (7 Maret 2021).
- Sunmax.jp. 2020. *Coating-Battering Machine*. <http://www.sunmax.jp/en/butter/index.html> (7 Maret 2021).
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2003. *Undang-undang Nomor 13 Tahun 2003: Ketenaga Kerjaan*. https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf (3 April 2021).
- Utama, Z.M. 2020. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: UNJ PRESS.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Wijaya A., Sisca, H. P. Silitonga, V. Candra, M. Butarbutar, O. S. Sinaga, A. Hasibuan, Efendi, E. Priyoadmiko, J. Simarmata. 2020. *Manajemen Operasi Produksi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.

- Yofananda, B. M. dan T. A. Prakoso. 2017. Pengolahan Air Sumur Keputih Surabaya menjadi Air Bersih dengan Metode *Ion Exchange*, *Tugas akhir*, Program Studi D3 Teknik Kimia Fakultas Vokasi, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Yuyun, A., dan D. Gunarsa. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- ZKTeco. 2016. *Blade6040*. <https://www.zkteco.co.id/detail-produk/blade6040/> (7 Maret 2021).
- Zuhri, R. A. Agustien, dan Y. Rilda. 2013. Pengaruh Sumber Karbon dan Nitrogen terhadap Produksi Protease Alkali dari *Bacillus sp.* M_{1,2,3} Termofilik, *Jurnal Biologika*. 2(1):40-46.