

XII. KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

1. PT. Krispi Industri Indonesia merupakan salah satu produsen berbagai inovasi produk kerupuk, salah satunya merupakan kerupuk udang mentah.
2. Lokasi pabrik PT. Krispi Industri Indonesia berada di Dusun Banyu Urip RT. 001/ RW. 001, Desa Mojorejo, Kecamatan Pungging, Mojokerto, Jawa Timur.
3. Bentuk organisasi PT. Krispi Industri Indonesia adalah berbentuk organisasi lini dan staf.
4. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan kerupuk udang mentah adalah udang jerbung, tepung tapioka, air, gula, dan garam.
5. Proses pengolahan kerupuk udang mentah meliputi thawing, sortasi I (udang), pencucian, penggilingan, pengayakan, penimbangan I, pencampuran, ekstrusi, pengukusan, pendinginan I, pendinginan II, pemotongan, pemeriksaan dan pengukuran ketebalan, pengeringan, pemeriksaan dan pengukuran kadar air, sortasi II, pemeriksaan logam berat, penimbangan II dan pengemasan, dan terakhir pemberian kode produksi, tanggal, berat, jenis produk dan *expire date*.
6. Kemasan yang digunakan di PT. Krispi Industri Indonesia menggunakan plastik *inner* untuk bagian dalam dan kardus karton untuk bagian luar pengemasan produk.
7. Proses pengolahan kerupuk udang mentah di PT. Krispi Industri Indonesia menggunakan berbagai jenis mesin dan peralatan untuk menunjang proses produksi yang baik.
8. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Krispi Industri Indonesia adalah sumber daya listrik, sumber daya air, sumber daya uap panas, dan sumber daya manusia.
9. Program sanitasi di PT. Krispi Industri Indonesia dilakukan pada lingkungan pabrik, mesin, peralatan, bahan baku, dan pekerja.
10. Pengendalian mutu dilakukan selama proses produksi yaitu pengendalian mutu bahan-bahan yang digunakan,

pengawasan mutu selama proses pengolahan, dan pengendalian mutu produk sebelum pengiriman.

12.2. Saran

Mempertahankan kualitas mutu bahan baku udang jerbung sebagai bahan baku kerupuk udang yaitu dengan penyimpanan dalam ruang pendingin dengan suhu rendah di bawah suhu 4°C dan waktu penyimpanan paling baik disimpan paling lama selama 3-4 hari. Penyimpanan dengan suhu di bawah 4°C dapat menurunkan pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri aerob, bakteri koli, *Escherichia coli* dan *Staphylococcus*. Dalam proses pengolahan udang menjadi kerupuk dapat dilakukan pengukusan adonan dalam suhu 120°C selama 50 menit untuk mematikan bakteri serta didapatkan hasil kemekaran kerupuk udang yang lebih baik dalam penggorengan. Selain itu, dapat dilakukan pengujian mikrobiologis atau memeriksa surat jaminan *supplier* untuk memastikan kualitas mutu udang beku yang diterima.

DAFTAR PUSTAKA

- Afianti, F. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers. *E-journal boga*, 4 (1), 46-55.
- Agustina, L. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi Pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah*, 43(3), 246–254.
- Ahluriza, P., & Harmoko, U. (2021). Analisis Pemanfaatan Tidak Langsung Potensi Energi Panas Bumi di Indonesia. *Jurnal Energi Baru & Terbarukan*, 2 (1), 53-59.
- Alibaba. 2022. Otomatis Jagung Pati Singkong, Kerupuk Udang Membuat Mesin Kerupuk Udang Line untuk Makanan Ringan. shorturl.at/nFJK3. Tanggal akses 13 September 2022.
- Amirudin, & Romadhona, A. (2022). Menciptakan Sumber Daya Manusia yang Berkualitas Melalui Proses yang Tepat. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 7(1), 97-106.
- Andriani, D. P., Rizky, D. A., & Setiaji, U. (2017). Pengendalian Kualitas Kadar Air Produk Kerupuk Udang Berbasis SNI Menggunakan Statistical Quality Control Method Risk Analysis View project Product Design and Development View project. *Seminar Dan Konferensi Nasional IEDC, May*, 98–107.
- Ariansyah, K. A., Yulianti, K., & Hanggata, S. R. J. (2012). Analisis Kandungan Logam Berat (Pb, Hg, Cu, dan As) Pada Kerupuk Kemplang di Desa Tebiring Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. (1), 69-77.
- Asiah, N., N. W. David & M. Djaeni. (2020). *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish
- Astro Mesin. 2022. Mesin Pengayak Tepung Otomatis ADR MAT 450 1S. <https://astromesin.com/mesin-ayakan-tepung/>. Tanggal akses 13 September 2022.
- Azizah, L. H. (2015). Analisis Kemunduran Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) secara Kimiawi dan Mikrobiologis. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Badan Standardisasi Nasional. (2014). *Standar Nasional Indonesia 2705:2014, Udang Beku*. BSN Jakarta.
- Balai Besar Perikanan Budidaya Air Payau Jepara. 2022. BBPBAP Jepara kembangkan Udang Jerbung (*Penaeus Merguensis*) dan Udang Putih (*Penaeus Indicus*). <https://kkp.go.id/djpb/bbpbapjepara/artikel/23801-bbpbap-jepara-kembangkan-udang-jerbung-penaeus-merguensis-dan-udang-putih-penaeus-indicus>. Tanggal akses 20 September 2022.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia). (2006). Tentang Kategori Pangan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.52.4040.
- Bukalapak. 2022. Sendok Tepung. <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/btehoc-jual-sendok-untuk-tepung>. Tanggal akses 4 September 2022.
- Costa, W. Y., & Manihuruk, F. M. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Daging dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Waktu Pengukusan Berbeda. *AgroSainta: WidyaSwara Mandiri Membangun Bangsa*, 5(1), 9-14.
- Cumminford, P. D. & Beck, C. I. (1972). *U. S. Patent No. 3703379*.
- Delviani, Y., Lestari, S., Lestari, S. D., & Ridhowati, S. (2021). Kajian Mutu dan Daya Simpan Dendeng Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Selama Pengemasan dan Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 608-616.
- Devi, N. M. B. S., Noer, B. A., & Rahmawati, Y. (2017). Analisis Perbandingan Pegawai Tetap dan Pegawai Outsourcing Ditinjau dari Pemberdayaan, Kepuasan Kerja, dan Komitmen Organisasional. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 6(2), D277-D281.
- Deviarni, I. M., & Fitriyani, E. (2022). Karakteristik Snack Ekstrusi dengan Penambahan Grit Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Galung Tropika*, 11(1), 31-44.

- Dewi, E. R. (2022). Analisis Cemaran Logam Berat Arsen, Timbal, dan Merkuri Pada Makanan di Wilayah Kota Surabaya dan Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 18(1), 1-9
- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik Biskuit (*Crackers*) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13 (2), 88-100.
- Feraldo, A., Nainggolan, R. J., & Yusraini, E. (2017). Pengaruh Perbandingan Jumlah Daging Ikan Pora-Pora dan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Kerupuk Ikan Pora-Pora Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2), 229-237.
- Guritno, Adi Djoko dan Harsasi, Meirani (2014) *Manajemen Rantai Pasokan*. Pengantar Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management). Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-35.
- Hadisoemarto, T. (2002). Medianeliti WVTR. *Bulletin Penelitian*, 24(2), 35-40.
- Hafina, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD) di PT. Central Pertiwi Bahari, Lampung. *Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan*, 45-56.
- Hamaisa, A., Sutrisno, & Purwanto, Y. A. (2007). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan dan Kualitas Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Varietas IPB 1 Selama Penyimpanan dan psmafangan Buatan. Seminar Nasional Ketahanan Pangan. 15-17 November 2007.
- Harsojo, H. (2008). Kualitas Udang Yang Dijual Di Pasar Jakarta Selatan Dari Aspek Mikrobiologi. *Berkala Penelitian Hayati*, 14(1), 109-112. <https://doi.org/10.23869/bphjbr.14.1.200814>
- Hartini, D., Sartono, A., & Mufnaetty. (2019). Kualitas dan Cara Pengolahan Garam Iodium Keluarga. *Jurnal Gizi*, 8(1), 18-27.

- Hendrikayanti, R. (2022). Optimasi Waktu Pengukusan dan Suhu Penggorengan Kerupuk Ikan Patin Menggunakan Response Surface Methodology. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(1). <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2022.006.01.10>
- Herawati, D., Purnamayati, L., & Kurniasih, R. A. (2020). Perubahan Kualitas Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Selama Penyimpanan Dingin dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 1-6.
- Herniah, & Sudirman. (2020). Analisis Perbandingan Kinerja Karyawan Tetap dan Karyawan *Outsourcing* Pada PT. PLN (Persero) Area Makassar. *Jurnal Mirai Management*, 5(2), 402-417.
- Hudori, M., & Tarigan, N. T. B. (2019). Pengelompokan Persediaan Barang dengan Metode FSN Analysis (Fast, Slow and Non-moving) Berdasarkan Turn Over Ratio (TOR). *Jurnal Citra Widya Edukasi*, 11(2), 205–215.
- Husnah, S., Yuliana, & Ratnawati. (2021). Manajemen alur proses produksi udang windu beku dengan metode Individual Quick Frozen di PT. Madsumaya Indo Seafood, Gresik. *Agrokompleks*, 21(1), 40-47.
- Ibisnis. 2022. Oseel Mixer Adonan Horizontal HO-15B. <https://www.ibisnis.com/shop/products/ossel-mixer-adonan-horizontal-ho-15b>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- Ihsanudin, N. M., & Rudini. (2021). Analisis Peran Organisasi Mahasiswa Masjid dalam Memakmurkan Masjid (Studi Kasus Pada Masjid Ulul Azmi Universitas Airlangga Surabaya). *Jurnal Dakwah dan Komunikasi*, 5(1), 31-44.
- Iswandi. (2019). Konsep Pendelegasian Tugas dan Wewenang dalam Pendidikan Islam. *Menata*, 2(1), 21-49.
- Jasasila. (2017). Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya Terhadap Proses Produksi Pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 17(3), 96-102.

- Jayanti, U., Dasir, & Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 59-62.
- Karim, F. A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat pada Terasi. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 51–58.
- KBBI. 2022. Arti Alat di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). <https://kbbi.web.id/alat>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- KBBI. 2022. Arti Mesin di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). <https://kbbi.web.id/mesin>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- KBBI. 2022. Arti Tugas di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). <https://kbbi.web.id/tugas>. (Tanggal akses 9 September 2022)
- Kemenperin. (2020). Belajar Merancang Pabrik Kimia : Memilih Teknologi untuk Pabrik dan Lokasi Pabrik. Surabaya: Balai Diklat Industri, Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. <https://bdisurabaya.kemenperin.go.id/2009/04/belajar>
- Kholiq, I. (2015). Pemanfaatan Energi Alternatif Sebagai Energi Terbarukan Untuk Mendukung Substitusi BBM. *Jurnal IPTEK*, 19(2), 75-91.
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan (Akses 8 Februari 2022).
- Koswara, S. (2009). *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. eBook Pangan (Akses 6 Januari 2023).
- Kurniati, E., Anugroho, F., & Sulianto, A. A. (2020). Analisis Pengaruh pH dan Suhu pada Desinfeksi Air Menggunakan Microbubble dan Karbondioksida Bertekanan. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, 10(2), 247–256. <https://doi.org/10.29244/jpsl.10.2.247-256>
- Mayodra, D., Jaya, F. M., & Widayatsih, T. (2021). Uji Histologi Udang Putih (*Liptopenaeus vannamei*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 16(2), 95-102.

- Mejlholm, O., Bøknæs, N., & Dalgaard, P. (2005). Shelf Life and Safety Aspects of Chilled Cooked and Peeled Shrimps (*Pandalus borealis*) in Modified Atmosphere Packaging. *Journal of Applied Microbiology*, 99, 66-76.
- Mekari Jurnal. (2022). Proses Produksi dan Ini Contohnya. PT Mid Solusi Nusantara. <https://www.jurnal.id/id/blog/jelaskan-pengertian-contoh-kegiatan-proses-produksi-adalah/#Rasionalisasimerancang-pabrik-kimia-memilih-teknologi-untuk-pabrik-dan-lokasi-pabrik/> (Tanggal akses 10 Oktober 2022)
- Mesinkemasan.co. 2022. FRB-770-I Mesin Continuous Sealer Horizontal. <https://www.mesinkemasan.co/katalog/mesin-continuous-sealer/frb-770-i-mesin-continuous-sealer-horizontal/>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- Mitrohardjono, M., & Rosyidin, D. (2020). Strategi Pengembangan Struktur Organisasi Sekolah Dasar (Studi Pada Sekolah Dasar Lab School FIP UMJ). *Jurnal Tahdzibi*, 5(2), 69-80.
- Munfiah, S., Nurjazuli, & Setiani, O. (2013). Kualitas Fisik dan Kimia Air Sumur Gali dan Sumur Bor di Wilayah Kerja Puskesmas Guntur II Kabupaten Demak. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 12(2), 154-159.
- Murti, R. W., Sumardianto, & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh Perbedaan, Konsentrasi Garam, terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50-59.
- Nabawiyah, K., & Abtokhi, A. (2010). Penentuan Nilai Kalor Dengan Bahan Bakar Kayu Sesudah Pengarangan Serta Hubungannya dengan Nilai Porositas Zat Padat. *Jurnal Neutrino*, 3(1), 44-55.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja. *Mereja Journal*, 2(2), 51-66.
- Pakpahan, N., & Nelinda. (2019). Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan. *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 28-38.

- Parawansa, H. I. (2021). Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 188/803/KPTS/013/2021 Tentang Upah Minimum Kabupaten/ Kota Di Jawa Timur Tahun 2022. (Tanggal akses 9 September 2022).
- Peranginangin, R., Fawzya, Y. N. U. R. I., & Muljanah, I. (1997). Food Additives and Effect of Thickness on Fish Crackers Quality. *Proceedings of the Seminar on the Advances in Fish Processing Technology in Southeast Asia in Relation to Quality Management*, 106–114.
- Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*. Kemenkes RI, Jakarta
- Prasetya, H. A. (2011). Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) pada Pembuatan Kerupuk Kempelang Palembang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 22(1), 1-8.
- Pratama, N. M., Danial, Taufiqurrahman, M. (2021). Analisis Efisiensi Water Tube Boiler dengan Menggunakan Metode Langsung. *Jurnal Teknologi Rekayasa Teknik Mesin*, 2(2), 105-110.
- Pravitasari, Y., Malino, M. B., Mara, M. N. (2017). Analisis Efisiensi Boiler Menggunakan Metode Langsung. *Prisma Fisika*, 5(1), 09-12.
- Purnomo, B. H., Rusdianto, A. S., & Hamdani, M. (2019). Desain Tata Letak Fasilitas Produksi pada Pengolahan Ribbed Smoked Sheet (RSS) di Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 167–177.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2015). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 35-45.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2018). Statistik Konsumsi Pangan. Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian.
- Putri, N. F., Nitisupardjo, M., & Hendrarto, B. (2014). Analisis Kelimpahan Juvenil Udang dengan Menggunakan Metode Perangkap Agar-Agar dan Pemberian Pakan Udang di Perairan Morosari, Demak. *Diponegoro Journal of Maquares*, 3(3), 1-9.

- Putri, R. A. (2016). Pengaruh Proporsi Gula Pasir terhadap Sifat Organoleptik Sirup Belimbing Wuluh. *Jurnal Tata Boga*, 5(3), 73-82.
- Putrisila, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Nobashi Ebi di PT MIsaya Mitra, Pati-Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 81–92.
- Raja Plastik Indonesia. 2022. Keranjang Plastik Industri Bolong Green Leaf 2204L. <https://rajaplastikindonesia.com/produk/keranjang-plastik-industri-bolong-2204/>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- Rashid, H. Ito, & I. Ishigaki, (1992). Distribution of Pathogenic *Vibrio* and Other Bacteria in Imported Shrimps and Their Decontamination by Gamma Irradiation. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 8: 494–498.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azahro, S., & Aini, N. (2021) Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensoris dan Fisikokimia Roti Manis: *Review. Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Ridwan, M., & Firianti, W. R. (2019). Pemanfaatan Sumber Daya Air Oleh Masyarakat Bantara Sungai Bening Winongo (B2W) Yogyakarta. *Jurnal Masyarakat Madani*, 4(1), 41-64.
- Rihastuti, R. A., & Soeparno. (2014). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Riski, K., Fakhurrrazi, & Abrar, M. (2017). Isolasi Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Ikan Asin Talang-talang (*Scomberoides commersonianus*) di Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar. *JIMVET*, 1(3), 366–374.
- Rizal, S., Asiki, A. N., & Saptiani, G. (2021). Pengaruh Ekstrak Daun Papeda (*Sonneratia alba*) terhadap Mutu Pasca Panen Udang Api-Api. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(1), 36-46.

- Rohmah, N. F. (2019). Struktur dan Desain Organisasi. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 3(1), 1-13.
- Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8 (2), 84-98.
- Rusman, A. A. R., Kadirman, & Caronge, M. W. (2016). Pengembangan Produk Kerupuk Udang Melalui Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Lam) dengan Variasi Lama Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2(2), 135-148.
- Rusydah, M., & Utomo, Y. T. (2019). Analisis Manajemen Pengendalian Mutu Produksi pada Bakpia Djogja Tahun 2016 Berdasar Perencanaan Standar Produksi. *Jurnal Ekonomi Islam*, 18(1), 47-72.
- Sa'ban, L. M. A., Sadat, A., & Nazar, A. (2020). Jurnal PKM Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Dalam Perbaikan Sanitasi Lingkungan. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 10–16.
- Salim, A. N., Sumardianto, & Amalia, U. (2018). Efektivitas Serbuk Simplisia Biji Pepaya Sebagai Antibakteri pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) selama Penyimpanan Dingin. *JPHPI*, 21(2), 188-198.
- Salman, Y., Herbiati, S., & Yasmin, F. (2019). Analisis Penggunaan Garam Low Sodium Salt terhadap Kadar Natrium dan Daya Terima Mandai Goreng. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(1), 63-69.
- Saputra, S. W., Djuwito, & Rutiyarningsih, A. (2013). Beberapa Aspek Biologis Udang Jerbung (*Penaeus merguensis*) Di Perairan Pantai Cilacap Jawa Tengah. *Journal of Management of Aquatic Resources*, 2(3), 47-55.
- Saputri, G. R. A., & Febriyanti. (2019). Penetapan Kadar Protein Udang Air Tawar dan Udang Air Laut dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Malahayati*, 2(2), 137-143.

- Schlegel, H. G., & K. Schmidt. (1994). *Mikrobiologi Umum*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Siaw, C. L., Idrus, A. Z., & Yu, S. Y. (1985). Intermediate Technology for Fish Cracker ('Keropok') Production. *International Journal of Food Science & Technology*, 20(1), 17–21. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1985.tb01898.x>
- Sikumis. 2022. Mesin Giling Model GD 30 (Mesin Kubota) ATT. <https://www.sikumis.com/produk/mesin-giling-model-gd-30-mesin-kubota-att>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- Sipahutar, Y. H., Suryanto, M. R., Ramli, H. K., Pratama, R. B., & Iryad, M. (2020). Laju Melanosis Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) pada Tambak Intensif dan Tambak Tradisional di Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan*, 31-41.
- Sonalia, D., & Hubeis, M. (2013). Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 4(2), 112-127.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. In *Udayana University Press* (1st ed.).
- Sugiyanto, C. (2007). Permintaan Gula di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 8(2), 113-127.
- Sumitro. (2019). Keunggulan dan Kelemahan Dari Setiap Jenis Struktur Organisasi. *Informatika: Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*, 2(2), 35-51.
- Susan, E. (2019). Manajemen Sumber Daya Manusia. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 9(2), 952-962.
- Susana, T. (2003). Air Sebagai Sumber Kehidupan. *Oseana*, 28(3), 17-25.
- Susanti, M., & Jefri. (2018). Prediksi Pengangkatan Karyawan Kontrak Menjadi Karyawan Tetap Menggunakan *Decision Tree* Pada PT. Baskara Cipta Pratama. *Bianglala Informatika*, 6(1), 73-79.

- Sushanti, G., Mita, M., & Makkulawu, A. R. (2021). Karakteristik Biobriket Berbasis Kulit Tanduk Kopi dan Cangkang Mete. *Agrokompleks*, 21(2), 17-24.
- Sutrisno, N., & Hamdani, A. (2019). Optimalisasi Pemanfaatan Sumber Daya Air untuk Meningkatkan Produksi Pertanian. *Jurnal Sumberdaya Lahan*, 13(2), 73-88.
- Taewee, T. K. (2011). Cracker “Keropok”: A Review on Factors Influencing Expansion. *International Food Research Journal* 18(3), 855-866.
- Tampubolon, P. (2018). Pengorganisasian dan Kepemimpinan Kajian Terhadap Fungsi-Fungsi Manajemen Organisasi dalam Upaya Untuk Mencapai Tujuan Organisasi. *Jurnal Stindo Profesional*, 4(3), 22-35.
- Tampubolon, P. (2018). Pengorganisasian dan Kepemimpinan Kajian Terhadap Fungsi-Fungsi Manajemen Organisasi dalam Upaya Untuk Mencapai Tujuan Organisasi. *Jurnal Stindo Profesional*, 4(3), 22-35.
- Tirtadanu & Ernawati, T. (2016). Kajian Biologis Udang Jerbung *Penaeus merguensis* De Man, 1888) Di Perairan Utara Jawa Tengah. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 8(2), 109-116.
- Tokopedia. 2022. Hand Pallet Jack Superform 2500 kg Narrow Wide Ban Ngai - N. <https://www.tokopedia.com/banngaiid/hand-pallet-jack-superform-2500-kg-narrow-wide-ban-ngai-n>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- Tokopedia. 2022. Pallet Plastik <https://www.tokopedia.com/fadhilahpallet/pallet-plastik-baru-palet-plastik-baru>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- Tokopedia. 2022. Sketmat Digital. <https://www.tokopedia.com/adiyosh/sketmat-digital-caliper-vernier-caliper-jangka-sorong>. (Tanggal akses 13 September 2022)
- Utama, R. E., Gani, N. A., Jaharuddin, & Priharto, A. (2020). *Buku Manajemen Operasi* (1st ed.). UM Jakarta Press, Universitas Muhammadiyah.

- Wahid, A., Junaidi, & Aryad, I. (2014). Analisis Kapasitas dan Kebutuhan Daya Listrik Untuk Menghemat Penggunaan Eneгри Listrik di Fakultas Teknik Universitas Tanjungpura. *Jurnal Teknik Elektro Universitas Tanjungpura*, 2(1).
- Wahyuningtyas, N., Basito & W. Atmaka. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2):76-85.
- Wening, Tyas. (2019). *Ada Kertas Bergelombang di Bagian Tengah Lapisan Kardus, Apa Fungsinya? #AkuBacaAkuTahu*. Bobo.id. <https://bobo.grid.id/read/081811344/ada-kertas-bergelombang-di-bagian-tengah-lapisan-kardus-apa-fungsinya-akubacaakutahu?page=all> (Tanggal akses 6 Januari 2023).
- Widodo, W. (2015). Pengaruh Sumber Daya Manusia Terhadap Kemampuan Kerja Pegawai. *Jurnal Teropong Aspirasi Politik Islam*, 11(2), 116-128.
- Yu, S. Y., Mitchell, J. R., & Abdullah, A. (1981). Production and acceptability testing of fish crackers ('keropok') prepared by the extrusion method. *International Journal of Food Science & Technology*, 16(1), 51-58.
- Yulianti, D. (2015). Desain Struktur Organisasi Efektif Untuk Mencapai Tujuan Organisasi Publik (Studi Pada PT. Perkebunan Nusantara VII Lampung). *Spirit Publik*, 10(1), 93-114.
- Yulianto, A., N. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31-39.
- Yuniarti, T., Djunaidah, I, S., Supenti, L., & Suharyadi. (2018). Aplikasi Bawang Merah dan Bawang Putih Memperlambat Pembentukan Bintik Hitam pada Udang Vaname. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 12(2), 65-79.