

BAB XII KESIMPULAN DAN SARAN

12.1. Kesimpulan

1. PT. Surya Alam Tunggal merupakan perusahaan yang berstatus swasta yang bertempat di kawasan Tropodo Kecamatan Waru, kabupaten Sidoarjo, tepatnya di jalan Tropodo 126 sidoarjo dengan kode pos 61250.
2. Struktur organisasi yang dimiliki PT. Surya Alam Tunggal menerapkan sistem organisasi lini.
3. Jumlah karyawan PT. Surya Alam Tunggal \pm 1631 orang dengan gaji yang sesuai UMR (Upah Minimum Regional) yang berlaku saat ini ditambah uang lembur, uang makan, uang transport serta uang tunjangan.
4. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Surya Alam Tunggal terdiri dari berbagai macam udang yang berasal dari daerah Surabaya, Sidoarjo, Madura, Tuban, Gresik, Banjarmasin, Balikpapan, Pasuruan dan probolinggo. Sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah air, es dan klorin.
5. Proses pembekuan udang di PT. Surya Alam Tunggal secara umum adalah sebagai berikut: Penimbangan I, Pencucian I, Pemotongan kepala, Pencucian II, Penimbangan II, Pencucian III, Sortasi Pencucian IV, Pengupasan dan Penyudetan, Pencucian V, Penimbangan III, Treatment, Penimbangan IV, Pencucian VI, Pembekuan, Penimbangan per bagian, Glazing, Deteksi logam, *Packing*, Penyimpanan.

6. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Surya Alam Tunggal meliputi: Sanitasi bahan baku, sanitasi bahan pembantu, sanitasi peralatan, sanitasi pekerja dan sanitasi lingkungan.
7. PT. Surya Alam Tunggal menggunakan bahan pengemas yang berupa plastik propilen , "*inner carton*", dan "*master carton*". Sedangkan ruang penyimpanan yang digunakan adalah gudang bahan pembantu, "*cold storage*" dan "*ice storage*".
8. Metode pembekuan yang digunakan adalah pembekuan cepat dengan menggunakan "*contact plate freezer*". Sedangkan waktu yang dibutuhkan untuk pembekuan yaitu selama 2 jam dengan suhu -35°C .
9. Daya yang digunakan oleh PT. Surya Alam Tunggal berasal dari sumber daya manusia dan sumber daya listrik (PLN dan Genset).
10. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Surya Alam Tunggal meliputi pengawasan mutu bahan baku, bahan pembantu, proses pengolahan dan pengawasan mutu produk akhir.

12.2. Saran

- Menerapkan kedisiplinan yang tinggi bagi para karyawan untuk menggunakan sarung tangan dan penutup kepala selama proses pengolahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Buckle, K., A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam suatu sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV. Akademika Presindo.
- Fardiaz. 1980. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Liberty.
- Ilyas, S.1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid .* Jakarta: Departemen Pertanian Puslitbang Perikanan.
- Jenie, B., S., L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Teknologi Pertanian Bogor.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada.
- Manulang. M. 1991. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Mujiman, A. 1990. *Budidaya Udang Windu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purwaningsih, S. 1995, *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soetomo, H. A. 1990. *Teknik Budidaya Udang Windu*. Bandung: Sinar Baru.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Susanto, T. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Wasis, 1984. *Pengarang Ekonomi Perusahaan*. Alumni Bandung

- Winarno, F. G. 1986. *Air Untuk industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersil Produk Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, dan Surono, 2002. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: Mbrio Press.
- Zaitzev, V. Kizevetter, I. Lukanov, L. Makarova, T. Minder, L. and Podcevalov, V. 1969. *Fish Curing and Processing*. Moskow: Mir Publiser.

