

## **BAB XIII PENUTUP**

### **13.1 Kesimpulan**

1. Tahapan proses pembekuan paha katak secara garis besar meliputi penerimaan bahan baku, pencucian, sortasi dan grading, penimbangan, pemotongan kuku dan ruas punggung katak, perendaman, *soaking*, penataan dalam loyang, pembekuan, pemisahan, penimbangan, pengemasan, dan penyimpanan.
2. PT. Surya Alam Tunggal (SAT) menghasilkan tiga jenis produk paha katak beku yaitu *classic*, *yoga*, dan *chair*.
3. PT. SAT Melakukan pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir dengan menerapkan sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).
4. PT. SAT menerapkan sistem organisasi garis kekuasaan tertinggi dimiliki oleh Presiden Direktur.
5. PT. SAT memberikan upah berupa upah bulanan, upah mingguan, upah lembur, dan tunjangan kepada karyawan.
6. Sanitasi yang diterapkam meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi pekerja, sanitasi peralatan produksi, dan lingkungan produksi.

### **13.2 Saran**

Untuk lebih meningkatkan sanitasi lingkungan produksi, sebaiknya air pencuci dan perendam dibuang melalui saluran khusus sehingga tidak tergenang dan menyebabkan lantai licin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Advendi, S. 2008. *Hukum Dalam Ekonomi*. Jakarta: Grasindo.
- All-creature. 2015. *Paha Katak*. Available at: <http://www.all-creatures.org/articles/ar-frolegs.html>. (10 Januari 2016).
- Assuari, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Anonimous. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenaga Kerjaan*. [www.hukumonline.com](http://www.hukumonline.com) (15 Januari 2016).
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia : Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Batas Maksimum Residu Dalam Bahan Makanan Asal Hewan. (SNI 01-6366-2000). [http://websisni.bsn.go.id/index.php?//sni\\_main/sni/detail\\_sni/2648](http://websisni.bsn.go.id/index.php?//sni_main/sni/detail_sni/2648) (18 Januari 2016).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia : Air Minum dalam Kemasan (SNI 01-3553-2006). [http://websisni.bsn.go.id/index.php?//sni\\_main/sni/detail\\_sni/7340](http://websisni.bsn.go.id/index.php?//sni_main/sni/detail_sni/7340). (16 Januari 2016).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia : Paha Katak Beku (SNI 01-2702-2006). [http://websisni.bsn.go.id/index.php?//sni\\_main/sni/detail\\_sni/5751](http://websisni.bsn.go.id/index.php?//sni_main/sni/detail_sni/5751) (22 Januari 2016).
- Bahri, S. 1994. *Residu Obat Hewan pada Produk Ternak dan Upaya Pengamanannya. Lokakarya Obat Hewan dan Musyawarah Nasional III*. Jakarta: Asosiasi Obat Hewan Indonesia (ASOHI).
- Bmil. 2015. *Ice Flake Machine*. Available at: <http://www.bmil.com/howe/>. (10 Januari 2016).
- Botsoglou, N.A., and Fletouris, D.J. 2001. *Drug Residues in Foods Pharmacology, Food Safety, and Analysis*. New York: Marcel Dekker, Inc.: 985-987, 582-586.

- Briley, P.E. 2001. *Refrigeration Applications*. USA : Ashrae
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, Penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV. Akademia Presindo.
- Directindustry. 2015. *Cooler Unit. Available at: <http://www.directindustry.com/industrial-manufacturer/cooler-107174.html>*. (9 Januari 2016).
- Endrah. 2010. *Analisa Kimia Sampel Air Sungai: Pengukuran Kualitas Air*. <http://endrah.blogspot.com/2010/04/turbidimeter.html>. (24 Maret 2016).
- Fahmi, I. 2011. *Analisis Metode Gravimetri, Cetakan Ke-2*. Bandung: Alfabeta.
- Fisher, P. 2011. *Water Treatment: A grower's guide for nursery and greenhouse irrigation*. [www.watereducationalalliance.org](http://www.watereducationalalliance.org). (7 Maret 2016).
- Grundfos. 2014. *Mesin Pompa Air. Available at <http://hargamesinterbaruku.blogspot.com/2014/10/harga-pompa-air-grundfos-terbaru.html>*. (3 Maret 2016)
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta: Liberty.
- Hariandja dan Marihot, T.E. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Insan. 2008. *Mineral Water versus Pure Water*. <http://www.forumsains.com/kesehatan/mineral-water-vs-pure-water/5/?wap2>. (27 Februari 2016).
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pertanian Puslitbang Perikanan.

- Kartika, B. 1990. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kelly and Heidental. 2004. *Essential of Leadership and Management*. New York: Thomson Delmar Learning.
- Klingecorp. 2015. *Air Blast Freezer*. Available at: <http://www.klingecorp.com/freezer-units/cbu-30//> (3 Maret 2016).
- Kumorotomo, W. 2007. *Masalah Penting dalam Merancang Struktur Organisasi*. Available at: <http://kumoro.staff.ugm.ac.id/wpcontent/uploads/2007/07/struktur-organisasi-pemda.pdf>. (20 Januari 2016).
- Mahida, U.N. 1986. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: CV. Rajawali.
- Maksindo. 2014. *Mesin Sealer*. Available at [http://www.tokomesin.com/Mesin\\_Pengemas\\_Sealer.html](http://www.tokomesin.com/Mesin_Pengemas_Sealer.html). (7 Maret 2016).
- Maps, Google. 2014. *Peta Lokasi PT. Surya Alam Tunggal*. Available at: <https://www.google.com/maps/place/PT.+Surya+Alam+Tunggal,+JL.+Raya+Tropodo,+No.+126,+Waru-Sidoarjo,+East+Java,+61256,+Indonesia@-7.357359,112.76539,17.38z/data=!4m2!3m1!1s0x2dd7e527c9385077:oxf6bf728a1f9425ed>. (25 April 2016).
- Martaleni. 2007. *Deteksi Residu Antibiotika pada Karkas, Organ, dan Kaki Ayam*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Marquis, B.L., dan Huston, C.J. 2010. *Kepemimpinan dan Manajemen: Teori dan Aplikasi, Edisi keempat*. Jakarta: EGC.
- Narotama. 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. Available at <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id/files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.pdf>. (21 Februari 2016).
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang Dikemas*. Sumatera Utara: Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

- Pelczar, M.J., dan Chan, E.C.C.1988. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Render, B., and Heizer, J.H. 1997. *Principles of Operations Management*. New Jersey: Prentice Hall.
- Sarwono, B. 1997. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan. Jakarta: Kanisius.
- Schaschke, C.J. 2011. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan Pada Suhu Rendah*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Shang-yuh. 2015. *Soaking Mixer Machine*. Available at: [http://www.shangyuh/allproducts.com/search/Soaking\\_mixer\\_machine/page1/](http://www.shangyuh/allproducts.com/search/Soaking_mixer_machine/page1/) (3 Februari 2016).
- Shuangliang. 2015. *Economizer*. Available at: [http://www.shuangliangboiler.com/eng/products\\_show.php?/35.html](http://www.shuangliangboiler.com/eng/products_show.php?/35.html) (3 Februari 2016).
- Soekarta, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Subronto dan Tjahjati. 2001. *Pedoman Pengobatan pada Hewan Ternak*. Yogyakarta: Bentang Pustaka. Hal: 137, 145-147.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: UI-Press.
- Surat Keputusan Gubernur Jawa Timur. 2002. *Baku Mutu Limbah Cair Bagi Industri atau Kegiatan Usaha Lainnya di Jawa Timur*. Surabaya.
- Susanto, T. 1994. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.

- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Universitas Gajah Mada.
- Tampubolon, P. M. 2004. *Perilaku Keorganisasian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Tan, H.T., dan Rahardja, K. 2003. *Obat-Obat Penting*. Edisi Ke-5. Jakarta: Gramedia. Halaman 56.
- Tempo, Majalah Harian. 2013. *Ekspor Paha Katak*. Available at: [www.koran.tempo.co](http://www.koran.tempo.co). (14 Januari 2016).
- Widianti, N.L.P.M., dan Ristiati, N.P. 2004. *Analisis Kualitatif Bakteri Koliform pada Depo Air Minum Isi Ulang Di Kota Singaraja Bali*. <http://www.ekologi.litbang.depkes.go.id/> (24April 2016).
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., dan Surono. 1997. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: Embrio Press.