

## BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

### 13.1 Kesimpulan

1. Produk udang beku yang dihasilkan oleh PT. Surya Alam Tunggal yaitu *Block Frozen (BF)*, *Individual*, *Quick Frozen (IQF)*, dan *Added Value Product (AVP)*.
2. Bahan baku yang digunakan di PT. Surya Alam Tunggal yaitu berbagai jenis udang seperti *tiger*, *vannamei*, *flower*, *yellow*, *pink*, *fresh water*, dan *white* ; sedangkan bahan pembantu yang digunakan yaitu air, es, larutan desinfektan, dan *soaking material*.
3. Pada proses pengolahan udang segar hingga menjadi udang beku, faktor yang perlu diperhatikan yaitu suhu, lama pembekuan, sanitasi, dan pemeriksaan kandungan logam.
4. Tahapan proses pengolahan udang beku di PT. Surya Alam Tunggal meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan 1, pencucian, sortasi, penimbangan 2, PTNK (potong timbang naik kupas) dan *soaking*, pembekuan, *glazing*, pengemasan, dan penyimpanan.
5. Jenis kemasan yang digunakan PT SAT. yaitu plastik jenis polietilen dan polipropilen (primer), *inner carton* (sekunder), dan *master carton* (tersier).
6. PT. SAT melakukan pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir dengan menerapkan sistem HACCP dibantu dengan adanya laboratorium *Quality Control* yang meliputi laboratorium kimia dan mikrobiologis
7. PT. SAT memberikan upah berupa upah bulanan, upah mingguan, upah lembur, bonus, dan tunjangan kepada karyawan.

8. Penerapan sanitasi lingkungan produksi dilakukan dengan *check list* yang dimiliki oleh petugas sanitasi sedangkan sanitasi pekerja dilakukan dengan sistem pergantian seragam setiap dua hari sekali.

### **13.2 Saran**

1. Kebersihan perlu ditingkatkan dengan tidak memperbolehkan hewan berkeliaran di sekitar area produksi karena dapat menjadi sumber kontaminan.
2. Pemeriksaan kualitas perlengkapan pekerja secara berkala, terutama sepatu *boots* dan sarung tangan pekerja yang mudah mengalami lubang yang akan menyebabkan kontaminasi.