

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1 KESIMPULAN

1. PT. Sekar Katokichi merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang pengolahan udang dengan produk utama adalah ebifurai.
2. Bentuk perusahaan PT. Sekar Katokichi adalah PT Perseorangan dengan total karyawan ± 700 orang.
3. PT. Sekar Katokichi telah menerapkan tahapan proses pengolahan yang baik sehingga dihasilkan produk ebifurai yang berkualitas.
4. Bahan baku udang yang digunakan oleh PT. Sekar Katokichi adalah *Blacktiger* dan *Vannamei* yang berasal dari daerah sekitaran Sidoarjo. Bahan pembantu yang digunakan adalah air, es, dan larutan disinfektan.
5. Bahan pengemas yang digunakan PT. Sekar Katokichi adalah plastik *Polyethylene* sebagai pengemas primer, *inner carton* sebagai pengemas sekunder, dan master carton jenis *corrugated paperboard* sebagai pengemas tersier.
6. Untuk mendapatkan produk ekspor yang berkualitas PT. Sekar Katokichi melakukan pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku sampai produk akhir.
7. PT. Sekar Katokichi telah menerapkan HACCP dalam tiap proses prosesnya dan telah menetapkan tahapan penerimaan bahan baku, penyimpanan, dan *metal detecting* sebagai *critical control point*.
8. Pengolahan limbah di PT. Sekar Katokichi meliputi limbah padat dan limbah cair.

9. Umur simpan *ebifurai* yang diproduksi PT. Sekar Katokichi adalah 2 tahun.

13.2 SARAN

Pengawasan terhadap para pekerja hendaknya lebih ditingkatkan terkait dengan keefektivitasan pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1997. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Edisi Keempat*. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1991. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Amertaningtyas. 2000. Kualitas Nuggets Daging Ayam Boiler dan Ayam Petelur Afkir dengan menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Thesis Malang: Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya. www.ppsub.ub.ac.id/perpustakaan/abstraksi/tesis/Dedes-Amertyaningtyas-Kualitas-Nuggets-Daging-Ayam. (10 Oktober 2011)
- Ariningsih, Iswiputri Suci. 2005. *Pertumbuhan Dan Produksi Pigmen Astaxanthin pada Ikan dan Udang* . Thesis Semarang : FMIPA Universitas Diponegoro.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah : Hari Purnomo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor : Jurusan Teknologi pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto, S., 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani jilid I*. Jakarta: Penerbit Liberty.
- Handoko, H.T. 1997. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta:Universitas Gadjah Mada.
- Handoko, H.T. 2000. *Dasar-dasar manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Ibrahim, Bustami. 1996. Tingkat Residu Sulfit Lobster Beku pada beberapa cara Penanganan dan Penyimpanan. *Buletin Tekknologi Hasil Perikanan*, Vol. 11, (2).

- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*, jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan .Jakarta: CV Paripurna.
- Kartika, B., 1990. *Sanitasi Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Jenie, B.S.L., 1989. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Manullang. 1987. *Pengantar Ekonomi Preusan Estacan 13*. Yogyakarta: Liberty.
- Marriott, N.G. dan R.B. Gravani. 2006. *Principles of Food Sanitation 5th Edition*. USA: Springer Science Business Media, Inc.
- Mead, G.C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publisher, Ltd.
- Murtidjo, B.A. 2006. *Pemotongan dan Penanganan Daging*. Yogyakarta : PT Kanisius.
- Nuraini. 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Produk Perikanan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Nuryani. 2006. *Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point*. Thesis Semarang : Universitas Diponegoro.
- Peterson, Cathy. 1996. *The Use of EverFresh® for Preventing Melanosis on Shrimp and Other Crustaceans*. Seafood Science & Technology Society of the Americas.
- Purnawijayanti., H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, Hari.1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Udang*. Jakarta : PT Grasindo.
- Soekarto.S.T., 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bogor:Institut Pertanian Bogor.

- Siagian, A. 2002. *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Medan : Universitas Sumatera Utara. www.resitory.usu.ac.id/bitsream/123456789/3672/1/fkm-albiner3.pdf. (5 Januari 2012)
- Sugiharto. 1987. *Dasar-dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Winarno,F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Wignjosoebroto,., 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.