

## BAB XIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1. Kesimpulan

1. PT. Surya Alam Tunggal merupakan perusahaan swasta yang bergerak di bidang pembekuan bahan pangan dengan produk utama adalah udang beku.
2. Tata letak yang digunakan PT. Surya Alam Tunggal adalah tata letak berdasarkan aliran produksi.
3. Struktur organisasi yang dimiliki oleh PT. Surya Alam Tunggal termasuk dalam struktur organisasi garis dan staf untuk membantu dalam pelaksanaan kegiatan dengan baik.
4. PT. Surya Alam Tunggal mengolah beberapa jenis udang yaitu *White Shrimp*, *Black Tiger Shrimp*, dan *Vannamei Shrimp*.
5. PT. Surya Alam Tunggal menggunakan air yang telah diproses terlebih dahulu melalui *water treatment reverse osmosis* sehingga sesuai dengan standar air minum.
6. Produk udang beku yang dihasilkan PT. Surya Alam Tunggal yaitu *Block Frozen*, *Individual Quick Freezing*, dan *Added Value Product*.
7. PT. Surya Alam Tunggal menggunakan 3 jenis kemasan yaitu kemasan primer yang terdiri plastik *polyethylene* (PE), *polypropylene* (PP) dan *tray styrofoam*, dan plastik *polybag* polos berbahan PP, kemasan sekunder berupa inner carton, dan kemasan tersier berupa *master carton*.
8. Sumber daya yang digunakan PT. Surya Alam Tunggal adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik.

9. Sanitasi yang dilakukan PT. Surya Alam Tunggal meliputi sanitasi bahan baku, bahan pembantu, pekerja, peralatan dan lingkungan produksi.
10. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Surya Alam Tunggal terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu selama proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir. Dalam pengawasan bahan baku dilakukan pengujian berupa pengujian fisik dan pengujian terhadap senyawa kimia (antibiotik).
11. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Surya Alam Tunggal berupa limbah cair yang diolah menggunakan sistem penguraian senyawa organik oleh bakteri dan limbah padat yang dijual kepada pihak lain untuk diolah lebih lanjut menjadi pakan ternak, petis, dan terasi udang.

### **13.2. Saran**

1. PT. Surya Alam Tunggal perlu meningkatkan kedisiplinan para pekerja, seperti memakai baju kerja hanya di ruang produksi, menggunakan masker dan penutup kepala ketika berada di ruang produksi, serta perlu meningkatkan sanitasi di area kantin agar meningkatkan kenyamanan para pekerja dalam menikmati waktu istirahat.
2. PT. Surya Alam Tunggal perlu meningkatkan pengawasan mutu terhadap bahan baku udang mulai dari memilih tempat *supplier* udang yang baik, penataan udang dalam box dengan benar, dan pengolahan udang yang tepat agar terhindar dari kerusakan.

3. PT. Surya Alam Tunggal perlu meningkatkan ketelitian dan kecekatan dalam menginput data dokumen yang digunakan dalam pendistribusian udang beku ke berbagai negara agar tidak menghambat proses pendistribusian.