

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT. Sekar Bumi, Tbk. merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan beku di Indonesia yang memproduksi bakso udang beku.
2. PT. Sekar Bumi, Tbk. menggunakan model struktur organisasi lini dan staf yang memiliki 50 orang staff kantor dan 300 orang pekerja buruh.
3. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Sekar Bumi, Tbk. adalah udang kupas beku, sementara itu bahan pembantu yang digunakan adalah tepung tapioka, air es, dan bumbu (bawang putih, garam NaCl, gula pasir, lada, *monosodium glutamate*).
4. Proses pengolahan bakso udang beku di PT. Sekar Bumi, Tbk. meliputi *thawing*, pemotongan udang, penimbangan, pencampuran, pencetakan, perebusan I, perebusan II, pendinginan, pembekuan, dan pengemasan.
5. Bahan pengemas bakso udang beku yang digunakan PT. Sekar Bumi, Tbk. adalah PE (*polyethylene*) berbentuk *polybag* sebagai kemasan primer dan *master carton* dengan lapisan dua gelombang (*double wall*) sebagai kemasan sekunder.
6. Mesin dan peralatan yang digunakan oleh PT. Sekar Bumi, Tbk. terdiri dari mesin penggiling udang (*mincer*), mesin pengaduk (*spiral mixer*), mesin cetak bakso, *blast freezer*, dan mesin *vacuum sealer*.
7. PT. Sekar Bumi, Tbk. menggunakan tiga macam sumber daya yaitu sumber daya manusia, sumber daya listrik, dan sumber daya air.
8. Kegiatan sanitasi yang dilaksanakan oleh PT. Sekar Bumi, Tbk. meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan kerja, sanitasi pekerja, dan sanitasi lingkungan yang meliputi

ruang produksi, kantor, gudang, baik lingkungan lain yang mendukung jalannya proses produksi.

9. Pengawasan mutu yang dilakukan pada PT. Sekar Bumi, Tbk. mencakup pengawasan mutu bahan baku, bahan pembantu, proses produksi hingga produk jadi.
10. PT. Sekar Bumi, Tbk. menghasilkan dua jenis limbah yaitu limbah padat dan limbah cair.

13.2. Saran

Setelah mengikuti Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sekar Bumi, Tbk., saran yang dapat kami berikan yaitu:

1. PT. Sekar Bumi, Tbk. sebaiknya melakukan penambahan *air shower* pada ruang produksi untuk mencegah kontaminasi silang.
2. PT. Sekar Bumi, Tbk. sebaiknya juga menggunakan kemasan tambahan selain kemasan primer dan sekunder untuk mengemas produk bakso udang beku.
3. PT. Sekar Bumi, Tbk. sebaiknya melakukan penerapan pencucian tangan secara berkala dan penempatan tempat cuci tangan dengan klorin 50 ppm pada pintu masuk setiap ruang proses.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmadi, M. H. 2019. *Kebijakan APBN Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat*. Bogor: Jeda.
- Amagase, H., B. L. Petesch, H. Matsuura, S. Kasuga, dan Y. Itakura. 2001. Recent Advances on the Nutritional Effects Associated with the Use of Garlic as a Supplement, *Journal Nutrition*. 131: 955-962.
- Amri, K., dan I. Kanna. 2008. *Budi Daya Udang Vaname*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 5-6.
- Anonimous¹. 2020. Air Shower. <http://bagairfilters.sell.everychina.com/p-108360272-60hz-380v-clean-room-equipment-dust-free-air-shower-for-cement-industry.html> (20 febuari 2020).
- Arief, L. M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset. Hal 23.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Pengendalian Dampak Lingkungan (BAPEDAL) Jatim. 2008. Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air di Provinsi Jawa Timur Pemerintah provinsi Jawa Timur.
- Bahri. 2019. *Pengantar Kewirausahaan*. Surabaya: Penerbit Qiara Media. Hal 125.
- Basari, J. 2014. Perancangan Penggunaan Kemasan Karton Box di Unit *Packaging* di PT. XY Indonesia, Cikarang, Jawa Barat, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, President University, Cikarang.
- Basuki, E. K., Latifah, dan I. K. Wulandari. 2012. Kajian Penambahan Tepung Tapioka Dan Kuning Telur Pada Pembuatan Bakso Daging Sapi, *Jurnal Rekapangan*. 6(1): 38-44.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. W. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono*. Jakarta : UI Press.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan Wootton. 2009. *Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono*. Jakarta: UI-Press.
- Chaniago, R. 2019. *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Yogyakarta: Deepublish. Hal 77-78.

- Departemen Kesehatan (2002). *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 907/MENKES/SK/VII/2002 tentang Syarat –syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum*. Jakarta.
- Dinas Komunikasi dan Informatika. 2018. Profil Masyarakat. <http://portal.sidoarjojab.go.id/> (30 Januari 2020).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Gizi. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dugassa, H. and D. G. Gaetan. 2018. Biology of White Leg Shrimp, *Panaeus Vannamei*: Review, *World Journal of Fish and Marine Sciences*. 10(2): 5-17.
- Gustiawati, N. 2016. Peningkatan Kualitas Garam Rakyat dengan Metode Rekrystalisasi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Industri ITS, Surabaya.
- Hadi, A. 2007. *Pemahaman dan Penerapan ISO/IEC 17025: 2005*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 14.
- Haliman, R. W., dan A. Dian. 2005. *Udang Vaname*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 75
- Hariyadi. 2001. *Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Lembaga Teknologi Perikanan.
- Harijono, E. Zubaidah, dan F. N. Aryani. 2000. Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan Dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Telur Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kue Semprong, *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. 3(2): 39-45.
- Harris, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk. <http://bdpunib.org/jipi/artikeljipi/2001/99.pdf> (10 Februari 2012).
- Hidayat, N. 2016. *Bioproses Limbah Cair*. Yogyakarta: CV Andi Offset. Hal 1.
- Hiola, S. K. Y. 2018. *Teknologi Pengolahan Sayuran*. Makassar: CV Inti Mediatama. Hal. 54-55.
- Husni, A. dan M.P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Julianti, S. 2014. *The Art Of Packaging*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi-IPB. 2002. *Bakso Daging, Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 1(6): 76
- Kar, A. 2014. *Farmakognosi dan Farmakobioteknologi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC. Hal 503-504.
- Kemper, K.J. 2000. Garlic (*Allium sativum*). The Longwood Herbal Task Force and The Center for Holistic Pediatric Education and Research.
- Kotlet, P. 2008. *Manajemen Pemasaran Edisi 12 Jilid 2*. Jakarta: Indeks.
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan, dan R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lestari, D. 2008. Metode *Expository Teaching* terhadap Perilaku CTPS, *Skripsi S-1*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Londhe, V. P., A. T. Gavasane, S. S. Nipate, D. D. Bandawane, Dan P. D. Chaudhari. 2011. Role Of Garlic (*Allium Sativum*) In Various Diseases: An Overview, *Journal of Pharmaceutical Research And Opinion*. 1(4): 129-134.
- Loo, T. 1987. Ikhtisar Ringkas dari Dasar-Dasar Farmakognosi, Bunda Karya. Jakarta. 181.
- Moerdokusumo. 1993. *Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula di Indonesia*. Bandung: ITB Press.
- Nurachmat, M. 2009. Tanya Jawab Seputar Hak-Hak Tenaga Kerja Kontrak. Jakarta: Visimedia. Hal 69.
- Nurlia. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja, *Meraja Journal*. 2 (2): 51-66.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2004. Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20PEMERINTAH/PP_No_28_th_2004%20plus%20penjelasan.pdf (25 Februari 2020).
- Pinterest. 2020. *Lint Roller*.
<https://id.pinterest.com/pin/708402216363514454/> (20 Februari 2020).
- Primyastanto, M. 2014. *Aplikasi Teori Pemasaran pada Komoditi Perikanan dan Kelautan*. Malang: UB Press.

- Pulungan, A. F. 2019. *Dampak Pengawet Nitrit Pada Daging Olahan Sosis Terhadap Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Deepublish. Hal 5-6.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purwaningsih, S. 2002. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Ghalia Indonesia. Hal 35-37.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Pada Pembuatan Bakso, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian UNS, Surakarta.
- Rafsandjani, dan R. Firdian. 2017. *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: CV Kautsar Abadi. Hal 60.
- Rismunandar. 1993. *Budidaya Lada dan Tataniaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ritonga, I. L., S. S. Manurung, dan H. Tan. 2019. *Menciptakan Transformasi Organisasi Melalui Kepemimpinan dan Organisasi Belajar*. Medan: Yayasan Kita Menulis. Hal 87.
- Sagala, H. S. 2016. *Memahami Organisasi Pendidikan: Budaya dan Reinventing, Organisasi Pendidikan*. Jakarta: PT Kharisma Putra Utama. Hal 21.
- Sahubawa, L., dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sarwono, B., dan Y. P. Saragih. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Sidoarjo: Niaga Swadaya. Hal. 20.
- Singgih, W. 2009. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siswanto, B. 2005. *Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administrasi dan Operasional*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- SNI 01-2728.1-2006. 2006. *Spesifikasi Udang Segar*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. Hal 1-2.
- SNI 01-3457.2-2006. 2006. *Persyaratan Udang Kupas Mentah Beku*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 01-3553-2006. 2006. *Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- SNI 3451-2011. 2011. *Tepung Tapioka*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sitepoe, M. 2009. *Melawan Influenza A (H1N1)*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Soegoto, E. S. 2009. *Entrepreneurship: Menjadi Pebisnis Ulung*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Surhatini, S. dan I. Nurika. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: UB Press. Hal 107.
- Sukirno, S., W.S. Husin, D. Indrianto, C. Sianturi, dan K. Saefullah. 2017. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Kencana. Hal 130-132.
- Suprapti, M. L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M. L. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 22.
- Suprapti, M. L. 2005. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 27.
- Suryani, A., E. Hambali, dan P. Suryadarma. 2008. *Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 56.
- Trisunaryanti, W. 2018. *Dari Sampah Plastik Menjadi Bensin dan Solar*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press. Hal 14.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2003. Ketenagakerjaan. http://www.kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf&ved=2ahUKewjb4du6nZ3jAhWD4XMBHdIWDAcQFjAAegQ1AhAB&usg=AOvVaw2REd9LsLXi8WnfyFFKSSo33 (30 Januari 2020).
- Wagiman, F. X. 2019. *Hama Pascapanen dan Pengelolaannya*. Yogyakarta: UGM Press.
- Wahyono, R., dan Marzuki. 1996. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Surabaya: PT Trubus Agrisarana.
- Wahyunindyawati dan Dyanasari. 2017. *Ekonomi Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Waluyo, E., dan B. Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Waluyo, L. 2018. *Bioremediasi Limbah*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

- Wibowo, S. 2007. *Manajemen Produksi: Edisi Empat*, Yogyakarta: BPFE.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnu, D. 2019. *Teori Organisasi: Struktur dan Desain*. Malang: UMM Press. Hal 8.
- Zulkarnain, J. 2013. Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele, *Skripsi*, Fakultas Teknik UNP, Padang.