

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT Candi Jaya Amerta Sidoarjo merupakan perusahaan yang memproduksi kerupuk, salah satunya kerupuk udang.
2. Pemasaran kerupuk udang dilakukan sendiri oleh pemilik perusahaan.
3. PT Candi Jaya Amerta memproduksi kerupuk sesuai dengan permintaan pembeli yang sesuai dengan visi dan misi perusahaan.
4. Bentuk kepemilikan PT Candi Jaya Amerta adalah Perseroan Terbatas Tertutup dengan jumlah pekerja sebanyak 147 orang yang terdiri dari 74 pria dan 73 wanita.
5. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk udang adalah udang laut dan tepung tapioka, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah air, tepung terigu, garam, dan gula rafinasi. Bahan tambahan yang digunakan adalah *baking powder*.
6. Proses pengolahan kerupuk udang meliputi sortasi bahan baku, penimbangan, pencampuran, pengukusan, pemotongan, pengeringan, dan pengemasan.
7. Proses pengemasan kerupuk udang dilakukan secara manual menggunakan kemasan primer berupa plastik PP dan kemasan sekunder berupa kardus.
8. PT Candi Jaya Amerta memiliki tiga jenis mesin dan peralatan, yaitu mesin dan peralatan untuk proses produksi, pengolahan limbah, serta proses ekspor.

9. PT Candi Jaya Amerta memiliki empat macam sumber daya, yaitu sumber daya manusia, listrik, batu bara, dan air.
10. PT Candi Jaya Amerta menerapkan empat macam sanitasi, yaitu sanitasi bahan, pabrik, pekerja, serta gudang.
11. Pengendalian mutu kerupuk udang diawali dengan pengawasan mutu bahan baku, bahan pembantu, bahan tambahan pangan, bahan pengemas, proses produksi, dan pengujian produk akhir secara subjektif dan objektif.
12. PT Candi Jaya Amerta menghasilkan empat macam jenis limbah, yaitu limbah cair dan gas yang dikelola secara mandiri, serta limbah padat dan B3 yang diserahkan pada pihak ketiga.
13. Persoalan yang dihadapi oleh PT Candi Jaya Amerta meliputi pemilihan bahan baku, proses sanitasi, dan pengolahan limbah.

### **13.2. Saran**

Setelah mengikuti Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Candi Jaya Amerta, saran yang dapat kami berikan adalah:

1. Perlu dilakukan penertiban pekerja di bagian produksi dan pengemasan untuk disiplin menggunakan alat perlengkapan diri, terutama sarung tangan.
2. Perlu dilakukan inventaris dan regenerasi mesin dan peralatan produksi agar menjadi lebih *modern* untuk menunjang efektivitas kegiatan produksi.
3. Perlu dilakukan rekrutmen tenaga kerja di bidang *Research and Development* dan *Quality Control* untuk meningkatkan pengawasan mutu bahan baku dan produk akhir.

4. Perlu dilakukan renovasi tata letak gudang tepung agar dapat memisahkan penyimpanan bahan baku kering.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah. 2017. Analisis Kenaikan Volume dan Kuat Tekan Pada Campuran Beton Non Pasir Dengan Penambahan *Baking powder*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Medan Area, Medan.
- Agustina, A., I. Marsulina, dan T. Ashar. 2013. Analisis Pewarna Buatan Pada Selai Roti Yang Bermerek dan Tidak Bermerek Yang Beredar Di Kota Medan Tahun 2013, *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Agustina, M. M., A. Yanuriati, dan Hermanto. 2019. Penambahan Glukomanan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Kerupuk Komplang Ikan Gabus (*Channa Striata*), *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Alibaba. 2021. *Detector Logam untuk Mesin Kemasan Produksi Makanan*, <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/metal-detector-for-food-production-packaging-machines-60754171725.html> (2 Februari 2021).
- Alibaba. 2021. *Kation dan Anion Ion Exchange*, <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/cation-anion-ion-exchange-filter-industrial-mixed-bed-resin-ion-exchange-filter-for-water-treatment-system-60026107820.html> (19 Juli 2021).
- Alibaba. 2021. *Keranjang Pengering Profesional dengan Nampan Pengering Food Grade untuk Bunga dan Tanaman*, <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/manufacture-sale-professional-drying-carts-with-food-grade-drying-trays-for-flower-and-plant-62582748334.html> (2 Februari 2021).
- Alibaba. 2021. *Mesin Filter Air Osmosis Terbalik*, <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/industrial-ro-water-treatment-plant-reverse-osmosis-water-filter-machine-waste-water-treatment-system-reverse-osmosis-plant-60425741158.html> (19 Juli 2021).
- Alibaba. 2021. *Mesin Otomatis PFS450 Kaki Pedal Impulse Sealer*, <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/automatic-machine-pfs450-foot-pedal-impulse-sealer-62351270533.html> (2 Februari 2021).

- Alibaba. 2021. *Mesin Penggiling Daging*, <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/factory-sale-professional-meat-chopper-national-meat-grinder-60696994004.html> (9 Februari 2021).
- Almasri, M. N. 2016. Manajemen Sumber Daya Manusia : Implementasi Dalam Pendidikan Islam, *Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan*. 19(2): 133-151.
- Amazon. 2019. *Vibrating Sieve Machine Automatic Shifter*, <https://www.amazon.com/Electric-Particle-Machine-Vibrating-Customized/dp/B01LWW5B97> (9 Februari 2021).
- Ardyansyah, F. 2015. Pengaruh Penambahan KI pada Media 2% NaCl terhadap Inhibisi Kitosan pada Korosi *Tinplate*, *Skripsi S-1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Ariyanti, D. dan I. N. Widiassa. 2011. Aplikasi Teknologi *Reverse Osmosis* untuk Pemurnian Air Skala Rumah Tangga, *TEKNIK*, 32(3): 193-198.
- Asiah, N., L. Cempaka dan W. David. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: UB Press.
- Asip, F., R. Mardhiah, dan Husna. 2008. Uji Efektifitas Cangkang Telur Dalam Mengadsorpsi Ion Fe Dengan Proses *Batch*, *Jurnal Teknik Kimia*, 2(15): 22-26.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astawan, M.W. dan Astawan, M. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Astawan. 2006. *Teknologi Pegolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Aswan, J. 2017. *50 Resep Warisan Cake Cantik Ala Nila Chandra*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.

- Atmiasri dan S. Rochman. 2011. Pendeteksi Logam untuk Industri Makanan Berbasis PLC, *Jurnal Teknik Waktu*. 9(1): 77-81.
- Badan Pusat Statistik. BPS 3201004: *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*, <https://publikasi.bps.go.id/files/softcopy/pusat/Pengeluaran%20untuk%20Konsumsi%20Penduduk%20Indonesia,%20Maret%202012.pdf> (3 April 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 3451: 2011: Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI 2705:2014: Udang Beku*. [https://kupdf.net/download/sni-pada-udang-beku-2014pdf\\_5af55b0be2b6f558723a0166\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-pada-udang-beku-2014pdf_5af55b0be2b6f558723a0166_pdf) (2 februari 2021)
- Bahera, S. S., and R. C. Ray. 2016. *Konjac* Glukomanan, A Promising Polysaccharide Of *Amorphopallus Konjac* K. Koch in Health Care, *International Journal Of Biological Macromolecules*. 92, 942-956.
- Bai, Y. dan Q. Bai. 2019. Subsea Corrosion and Scale (dalam *Subsea Engineering Handbook Second Edition*, Bai, Y. dan Q. Bai), United Kingdom: Gulf Professional Publishing, 455-487.
- Biro Hukum Sekertariat Daerah Provinsi Jatim. 2013. *Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 72 Tahun 2013 Tentang Baku Mutu Air Limbah Bagi Industri dan/atau Kegiatan Usaha Lainnya*, <http://blog.ub.ac.id/yusriadi/blog/files/2014/04/PERGUBJATIM-Tentang-Baku-Mutu-Limbah-Cair-2013.pdf> (30 Mei 2021).
- Blibli. 2021. *Keranjang Plastik Untuk Industri/ Keranjang Buah 62 X 43 X 31,5 cm*, <https://www.blibli.com/p/keranjang-plastik-untuk-industri-keranjang-buah-62-x-43-x-31-5-cm/pc--MTA-8694584?ds=PAI-70006-00037-00002> (2 Februari 2021).
- Blibli. 2021. *Premium Hand Pallet 3 Ton Shigemitsu PF-III30PU550*, <https://www.blibli.com/p/premium-hand-pallet-3-ton-shigemitsu-pf-iii30pu550/ps--PTI-60112-00335> (25 Februari 2021).
- Bukalapak. 2021. *Pallet Plastik RABBIT NPD 1212*, <https://www.bukalapak.com/p/industrial/industrial-lainnya/g62r9m-jual-palet-pallet-plastik-rabbit-npd-1212> (2 Februari 2021).

- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Keseharan, Bahan Tambahan Pangan edisi kedua*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Chandra, B. 2006. *Pengaturan Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
- Contech Instruments Ltd. 2021. *Timbangan Industri*, <https://www.contechweighingscales.com/Indonesian/industrial-scales.html> (2 Februari 2021).
- Daulay, A.F. 2016. Dasar-Dasar Managemen Organisasi, *Jurnal Pendidikan dan Konseling*. 6(2):34-48.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta: Depkes RI; 2010.
- Dijksterhuis, J., M. Meijer, T.V. Doorn, R. Samson dan E.R. Munoz. 2018. Inactivation of Stress-Resistant Ascospores of Eurotiales by Industrial Sanitizers, *International Journal of Food Microbiology*. 27-33.
- Dwiastuti, R. 2010. Quality Control Gula Rafinasi di PT. Dharmapala Usaha Sukses, *Laporan Magang*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Dwiyanti, E. R., S. B. Widjanarko, I. Purwantiningrum. 2015. Pengaruh Penambahan Gel Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Pada Pembuatan Kerupuk Puli, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1521-1530.
- Estiasih, T., K. Ahmadi dan Harijono. 2018. Implementasi Penjaminan Mutu pada Proses Produksi Minuman Jahe Instan Skala Industri Kecil Menengah, *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(2): 140-149.
- Fadhilah, Nurul. 2018. Pengaruh Konsentrasi STTP (Sodium Tripolifosfat) dan Kulit Udang Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Kerupuk Udang, *Skripsi S-1*, Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Fatmaningrum, D. 2009. Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (*Litopenaeus*

vannamei), *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.

- Fitriyanti, A. 2015. Kinerja Penukar Ion Berbasis Karbon Aktif dan Zeolit dalam Proses Pengolahan Air Sanitasi di DIII Teknik Kimia, *Tugas Akhir D-3*, Program Studi Diploma III Teknik Kimia, Program Diploma Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Georgiadis, A. G., N. D. Charisiou, dan M. A. Goula. 2020. Removal of Hydrogen Sulfide from Various Industrial Gases: A Review of The Most Promising Adsorbing Materials, *Catalysts*, 10(521): 1-36.
- Ghufran dan Kordi, 2010. *A to Z Budi Daya Bioata Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-Obatan*. Yogyakarta: Andi.
- Glickman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Vol II. Florida: CRC Press, Inc.
- Google Maps. 2021. *PT Candi Jaya Amerta*, <https://www.google.com/maps/place/PT.+Candi+Jaya+Amerta/@-7.5091105,112.7078641,17z/data=!4m5!3m4!1s0x2dd7e0ae81728a5b:0xe40d2041924aaf74!8m2!3d-7.50867!4d112.7084237> (16 Maret 2021).
- GreenHealth. 2021. *50mm Panel Thickness Cold Storage Room With Split Type Condensing Unit for Frozen Food*, <https://www.commercialdisplayfreezer.com/sale-11262717-50mm-panel-thickness-cold-storage-room-with-split-type-condensering-unit-for-frozen-food.html> (2 Februari 2021).
- Gubernur Jawa Timur. 2020. *Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 188/538/KPTS/013/2020 Tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2021*, <http://drive.google.com/file/d/1zDCW8NbymW4Y172xGA8DogwlhHdMxw1X/view?usp=drivesdk> (2 Februari 2021)
- Gusti, D. R., H. F. Aritonang, dan S. Aziz 2008. Pengaruh Penambahan Asam Suksinat Dalam Menghambat Korosi Baja Dalam Larutan Asam Sulfat, *Chem. Prog*, 1(1): 36-42.
- Hadiguna, R. A. dan Setiawan, H. 2008. *Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Andi.



- Hafid, Hamzah, (2016), *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Kretakupa Print, Makasar.
- Haryadi. 1993. Dasar-dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati, *Agritech*, 13(3): 37-42.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: UGM Press.
- Hasibuan, S. 2000. *Manajemen Sumber Daya Manusia : pendekatan non sekuler*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu, *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1):17-25
- Heriyani, O. dan D. Mugisidi. 2016. Pengaruh Karbon Aktif dan Zeolit pada pH Hasil Filtrasi Air Banjir, *Seminar Nasional TEKNOKA FT UHAMKA*, Jakarta, 30 Januari 2016.
- Hidayat, T., R. Masriani dan D.S. Asid. 2008. Prediksi Dampak Substitusi Kertas Lainer oleh Kertas Medium pada Karton Gelombang Menggunakan Persamaan Empiris, *BS*. 43(1): 19-28.
- Hui, Y.H. 2002. *Encyclopedia Of Food Science and Technology*. New York: John Wiley & Sons Inc.
- Husaini, A., M. Yenni dan C. Wuni. 2020. Efektivitas Metode Filtrasi dan Adsorpsi dalam Menurunkan Kesadahan Air Sumur di Kecamatan Kota Baru Kota Jambi, *Jurnal Forum Ilmiah KesMas Respati*. 5(2): 91-102.
- Ihsan, N. 2013. Tinjauan Mengenai Bentuk Bentuk Perusahaan dalam Konsep Ekonomi Konvensional dan Fiqh Islam, *Jurnal Ekonomi Islam*. 3(1):168-200.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung - Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Penel Gizi Makan*. 35(1): 13-22.
- Indiamart. 2021. *Semi Automatic Box Strapping Machine*, <https://www.indiamart.com/proddetail/semi-automatic-box-strapping-machine-4907866148.html> (2 Februari 2021).

- Indiamart. 2021. *Water Scrubber*, <https://www.indiamart.com/proddetail/water-scrubber-10789973791.html> (16 Maret 2021).
- Jacobus, S.I.W. dan J.S.B. Sumarauw. 2018. Analisis Sistem Manajemen Pergudangan pada CV. Pasific Indah Manado, *Jurnal EMBA*. 6(4): 2278-2287.
- Jamaluddin, P. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit UNM.
- Jumarni. 2016. Proses Pembekuan *Fillet* Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp) di PT. Usaha Centraljaya Sakti, *Skripsi S-1*, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Makassar.
- Karyadi, D. 1999. Ketengikan Minyak dan Lemak Karena Oksidasi, *Bulletin Penelitian*. 21(3): 1-10.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. 2013. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian dan Perikanan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Kemertian Kesehatan Repulik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khimayah. 2015. Variasi Diameter Zeolit untuk Menurunkan Kadar Besi (Fe) pada Air Sumur Gali, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 3(1): 523-532.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Semarang: Ebookpangan.com
- Kumar, C.H., Pradeep, Lokesh, T., Gobinath, M., Kumar, B. dan Saravanan, D. 2013. Anti-diabetic and anti-hyperlipidemic activities of glukomannan isolated from *Araucaria cunninghamii* seeds, *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*. 6: 204 – 208.
- Kurniasari, P. T. 2017. Pemanfaatan Penggunaan Fly Ash dan Bottom Ash Sebagai Pozzolan pada Binder Geopolymer, *Tugas Akhir S-1*, Jurusan Bangunan Gedung, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.

- Kurniawati, A. D. 2010. Pengaruh tingkat pencucian dan lama kontak dengan etanol terhadap sifat fisik kimia tepung porang (*Amorphophalus onchophyllus*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang
- Lauw, S., dan G. T. S. M. Sinaga. 2017. Perencanaan Home Industry Apple Tea Jelly Drink dengan Kapasitas Produksi 500 Botol @250g Per Hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP)*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Lazada. 2021. *Widek / Nampan Jemur Krupuk / Ikan Asin*, <https://www.lazada.co.id/products/widek-nampan-jemur-krupuk-ikan-asin-i5070296387.html> (11 Februari 2021).
- Lee, H. V., S. B. A. Hamid, and S. K. Zain. 2014. Review article conversion of lignocellulosic biomass to nanocellulose: structure and chemical process, *Sci. World J.* 1-20.
- Leopatria, M. dan H.C. Palit. 2013. Perancangan Sistem Manajemen Gudang Tepung di PT X, *Jurnal Titra.* 1(2): 49-56.
- Lesilolo, M.K., J. Patty dan N. Tetty. 2012. Penggunaan Desikan Abu dan Lama Simpan terhadap Kualitas Benih Jagung (*Zea mays* L.) pada Penyimpanan Ruang Terbuka, *Agrologia.* 1(1): 51-59.
- Lia, F. dan T. Perdana. 2017. Sistem Produksi Agroindustri Kopi Arabika (Studi Kasus PT Sinar Mayang Lestari, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung), *AGRISEP.* 16(2): 123-132.
- Manullang, F., A. Ahmad, dan D. Andrio. 2019. The Effects of Zn/Natural Zeolite Ratio and Adsorbent Calcination on H<sub>2</sub>S Adsorption in Biogas on the Processing of Palm Oil Mill Effluent (Pome), *Journal of Physics: Conference Series*, 1351(012105): 1-8
- Margono. 2000. *Pengawetan Telur Asin dalam Kualitas Produksi Telur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Marsanti, A. dan R. Widiarini. 2018. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Masengi, S., Y.H. Sipahutar dan A.C. Sitorus. 2018. Penerapan Sistem Ketertelusuran (*Traceability*) pada Produk Udang *Vannamei*

*Breaded Beku (Frozen Breaded Shrimp)* di PT. Red Ribbon Jakarta, *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*. 1(1): 46-54.

- Mesin Jatim. 2021. *Mesin Pemotong Kerupuk Kripik*, <https://mesinjatim.com/mesin-pemotong-krupuk-kripik/> (2 Februari 2021).
- Muhammad, E.N. Dewi dan R.A. Kurniasih. 2019. Oksidasi Lemak pada Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) Asin dengan Konsentrasi Garam yang Berbeda, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 67-75.
- Muljawan, A. 2019. Struktur Organisasi Perguruan Tinggi yang Sehat dan Efisien, *Jurnal Tahdzibi*. 4(2):67-76.
- Muryeti, W. Prastiwintarti dan F.A. Farizi. 2017. Pengaruh Proses Cetak terhadap Kekuatan Kemasan Karton Gelombang, *Politeknologi*. 16(3): 211-216.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa, *Agrointek*. 9(2): 127-133.
- Nanin, Wahyuningtiyas. 2011. Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Pisang Kepok Kuning. *Karya Tulis Ilmiah*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nayono, S. E. 2010. Metode Pengolahan Air Limbah Alternatif Untuk Negara Berkembang, *Inersia*, 6(1): 52-64.
- Ngginak, J., H. Semangun, J.C. Mangimbulude dan F.S. Rondonuwu. 2013. Komponen Senyawa Aktif pada Udang serta Aplikasinya dalam Pangan, *Sains Medika*. 5(2): 128-145.
- Nugroho, T.S. dan U. Sukmawati. 2020. Pengaruh Metode Pengeringan Kerupuk Udang Windu (*Paneaus monodon*) terhadap Daya Kembang dan Nilai Organoleptik, *Manfish Journal*. 1(2): 107-114.
- Nuralifah, W. 2016. Kajian Variasi Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Gelatin Ceker Ayam dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Nurhayati, T. dan A. Darwansyah. 2013. Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja, *Ekobis*. 14(2):1-16.

- Nurlia, A. M. I. T. Asfar, A. M. I. A. Asfar, M. I. Ridwan, Nurwahyuni, dan A. S. Rahayu. 2020. *Mix Sekam Padi, Tongkol Jagung & Tempurung Kelapa Sebagai Pestisida Alami*. Jawa Barat: CV Jejak.
- Nuryani, A. G. B. 2006. *Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Ozekmekci, M., G. Salkic, dan M. F. Fellah. 2015. Use of Zeolites for The Removal of H<sub>2</sub>S: A Mini-Review, *Fuel Processing Technology*, 139: 49-60.
- Pakpahan, N. dan Nelinda. 2019. Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan, *Teknologi Pengolahan Pertanian*. 1(1): 28-38.
- Pathare, P.B. dan U.L. Opara. 2014. Structural Design of Corrugated Boxes for Horticultural Produce: A Review, *Biosystems Engineering*. 125: 128-140.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2004. *Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*,  
[http://perundangan.pertanian.go.id/admin/p\\_pemerintah/PP%20No.28%20Tahun%202004%20Keamanan.%20Mutu.%20&%20Gizi%20Pangan.pdf](http://perundangan.pertanian.go.id/admin/p_pemerintah/PP%20No.28%20Tahun%202004%20Keamanan.%20Mutu.%20&%20Gizi%20Pangan.pdf) (19 Mei 2021).
- Peraturan Presiden Republik Indonesia. 2013. *Jaminan Kesehatan*.  
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/40156/perpres-no-12-tahun-2013> (3 Februari 2021).
- Ponda, H., N.F. Fatma dan A. Yusuf. 2020. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada Proses Produksi *Suklat Mocachino dan Choco Granule* di PT. Mayora Indah Tbk, *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 17(1): 1-20.
- Prabu. 2008. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. <http://gmpg.org>. (20 Mei 2021)
- Prasetyanto, H. dan Y.B. Ratri. 2018. Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Pengolahan Makanan di *Mainkichen Hyatt Regency Yogyakarta*, *Jurnal Media Wisata*. 16(2): 1054-1068.
- Prasetyo, E., G. V. Soegijono, dan O. V. A. Prayudisti. 2018. Proses Pengolahan Kerupuk Udang di PT Sekar Laut Tbk Sidoarjo,

*Laporan Praktik Kerja Industri Pangan (PKIPP)*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala Surabaya, Surabaya.

- Prayoga, E. 2018. Rancang Bangun *Wet Scrubber* Untuk Mengurangi Kadar Polutan pada Ruang *Forging* Bengkel Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Sriwijaya (Analisa Hasil Pencucian Gas Menggunakan *Filter* Bertingkat), *Laporan Akhir*, Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Quickly Food Machinery Co., Ltd. 2021. *Boiler Applied Steamer*, <https://www.yuanjaan.com/product/154?lang=en> (9 Februari 2021).
- Rahmawati, F. B. P. Samadikun, dan M. Hadiwidodo. 2020. Evaluasi Kinerja Alat Pengendali Partikulat *Cyclone* dan *Wet Scrubber* Unit *Paper Mill* 7/8 PT. Pura Nusapersada Kudus, *Jurnal Presipitasi*, 17(2): 144-153.
- Ramadhani, F. dan E. S. Murtini. 2017. Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1): 38-47.
- Rianit, A., A. Christoper, D. Lestari, dan W. E. Kiyat. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-kacangan UMKN Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang, *Jurnal Agroteknologi*. 12(2):168-175.
- Ricelina, U. J. 2007. Studi Pembuatan Makanan Padat (*Food Bars*) Berenergi Tinggi Menggunakan Tepung Komposit Dan Penambahan Tepung Porang Sebagai *Binder Agent*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Rosiani, N., Basito dan E. Widowati. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2): 84-98.
- Ruparupa. 2021. *Krisbow Tangga Dorong 9 Step 2,3 M – Merah*, <https://www.ruparupa.com/krisbow-tangga-dorong-9-step-2-3-m-merah.html> (11 Februari 2021).

- Rusalim, M. M., Tamrin, dan Gusnawaty. 2017. Analisis sifat fisik mayonnaise berbahan dasar putih telur dan kuning telur dengan penambahan berbagai jenis nabati, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(5):770-778.
- Said, A.A. 2016. *Desain Kemasan*. Makassar: Badan Penerbit UNM Makassar.
- Saleh, C.W., Harmami dan I. Ulfin. 2017. Pengendalian Korosi Menggunakan Inhibitor Kitosan Larut Air untuk Baja Lunak dalam Media HCl 1M, *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 6(1): 1-4.
- Samah, E. 2020. *Molekuler Bakteri Selulolitik: Pendegradasi Limbah Organik Menjadi Kompos*. Medan: Kita Menulis.
- Santoso, H.B. 2021. *Industri Pembibitan Ternak*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Saputri, C.A. 2020. Kapasitas Adsorpsi Serbuk Nata De Coco (*Bacterial Sellulose*) terhadap Ion  $Pb^{2+}$  Menggunakan Metode *Batch*, *Jurnal Kimia*. 14(1): 71-76.
- Saputro, E. 2012. *Bahan Ajar Mata Diklat: Membuat Kerupuk Susu*. Batu: Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu.
- Sari, M. dan M. Huljana. 2019. Analisis Bau, Warna, TDS, pH, dan Salinitas Air Sumur Gali di Tempat Pembuangan Akhir, *Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*. 3(1): 1-5.
- Septiana, A. T., H. S. Rukmini, dan Sujiman. 2012. Pengaruh Penambahan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Pada Berbagai Proporsi Daging Ikan Tengiri Terhadap Derajat Pengembangan Dan Kerenyahan Kerupuk Ikan Tenggiri, *Seminar Nasional Peran Pertanian Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Dan Energi Untuk Memperkuat Ekonomi Nasional Berbasis Sumber Daya Lokal*, Universitas Jendral Soedirman, September 2012
- Septianingsih, D., E.G. Suka dan Suprihatin. 2014. Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Klorida Terhadap Laju Korosi Baja Karbon Rendah Astm A 139 Tanpa dan Dengan Inhibitor Kalium Kromat 0,2%, *Jurnal Teori dan Aplikasi Fisika*. 2(2): 147-155.
- Setiarto, R. H. B. 2020. *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Jakarta: Guepedia.

- Setiyono dan S. Yudo. 2014. *Daur Ulang Air Limbah Industri Penyamakan Kulit (Studi Kasus di Lingkungan Industri Kulit, Magetan, Jawa Timur)*. Jakarta: BPPT Press.
- Shaumi, D.R. 2016. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Terigu Komersial dan Aplikasinya Dalam Proses Pembuatan Roti Tawar di PT. Bungasari Flour Mills Indonesia, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Shopee. 2021. *Eelic BLR-Y10Inch Blower Ventilator 10 Inch Kipas Ventilator Blower Kipas Portable Ventilator*, <https://shopee.co.id/EELIC-BLR-Y10INCH-BLOWER-VENTILATOR-10-INCH-KIPAS-VENTILATOR-BLOWER-KIPAS-PORTABLE-VENTILATOR-i.2798689.2683923306> (2 Februari 2021).
- Siswanti, R. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygine Dalam Industri Perikanan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Srimurni, R.R., E. Darmawati dan I. Yuliasih. 2018. Perancangan Kemasan Buah Salak Segar dalam Bentuk Tandan (Salak Pondoh Banjarnegara, Jawa Tengah), *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28(2): 180-190.
- Sriyono. 2012. Analisis dan Pemodelan *Cyclone Separator* Sebagai *Prefilter* Debu Karbon pada Sistem Pemurnian Helium Reaktor RGTT200K, *Prosiding Seminar Nasional ke-18 Teknologi dan Keselamatan PLTN Serta Fasilitas Nuklir*, Bandung 29 September 2012.
- Sucipta, I.N., K. Suriasih dan P.K.D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sumitro. 2014. Keuntungan dan Kelemahan dari Setiap Jenis Struktur Organisasi, *Jurnal Ilmiah AMIK Labuhan Batu*. 2(2): 35-51.
- Sunarti, T. C., Suprihatin, dan R. D. Lauda. 2014. Stabilisasi Sludge dari Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Menggunakan Starter Bakteri Indigenus pada Aerobic Sludge Digester, *E-Journal Agroindustri Indonesia*, 3(1): 200-213.



- Supriyatin, U. dan N. Herlina. 2020. Tanggung Jawab Perdata Perseroan Terbatas (PT) Sebagai Badan Hukum, *Jurnal Ilmiah Galuh Justisi*. 8(1):127-144.
- Suryanto, E. 2008. *Pemilihan Pengawet Produk Olahan Daging*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada
- Susilawati, R. 2015. Mineral Matter in Coal, *Buletin Sumber Daya Geologi*, 10(1): 1-14.
- Svinarky, I. 2015. Analisis Keabsahan Pendirian Akta PT (Perseroan Terbatas) Terhadap Stempel Kementerian Hukum dan HAM yang Melalui Sistem Elektronik yang Diprint oleh Notaris, *Jurnal Cahaya Keadilan*. 3(2):79-84.
- Tao, Y., D.W. Sun, E. Hogan, dan A. L. Kelly. 2014. High-Pressure Processing of Foods: An Overview, (dalam *Emerging Technologies for Food Processing: Second Edition*), United States: Academic Press, 3-24.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Thakur, V. K and T. M. Kumari. 2016. *Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies Volume 4*. New Jersey : John Wiley & Sons.
- Tokopedia. 2021. *Wirastar Horizontal Mixer HMX-15 No Cover / Mesin Aduk Adonan Mie / Roti*, <https://www.tokopedia.com/pamosmesin/wirastar-horizontal-mixer-hmx-15-no-cover-mesin-aduk-adonan-mie-roti> (9 Februari 2021).
- Tongdang, T., M. Meenun, dan J. Chainui. 2008. Effect of Sago Starch Addition and Steaming Time on making Cassava Cracker (Keropok), *Starch – Starke*, 60(10): 568-576.
- Tradewheel.com. 2021. *Heat Pump Fungus Morel Dehydrater Pleurotus Eryngii Drying Oven Machine*, <https://www.tradewheel.com/p/heat-pump-fungus-morel-dehydrater-pleurotus-934562/> (9 Februari 2021).
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2003. *Ketenagakerjaan*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/43013> (2 Februari 2021).
- Wahyono, R. 2003. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Wahyuni, V.T. 2017. Kepemilikan Tunggal Badan Hukum Perseroan Terbatas (PT), *Jurnal Hukum Novelty*. 8(2):201-215.
- Wahyuningtyas, N., Basito, dan W. Atmaka. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning, *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2):76-85.
- Wijana, S., I. Nurika dan E. Habibah. 2009. Analisis Kelayakan Kualitas Tapioka Berbahan Baku Gaplek (Pengaruh Asal Gaplek dan Kadar Kaporit yang Digunakan), *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2): 97-105.
- Winarno, F. G., dan Surono. 2002. *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M. Biro Press.
- Wisconsin Department of Transportation. 2011. *Standard Specifications for Highway and Structure Construction*. States of Wisconsin: Department of Transportation.
- Wulandari, A., S. Waluyo dan D.D. Novita. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kempang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan, *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(2): 105-114.
- Wulandari, N.G. dan A.S. Patria. 2016. Perancangan Desain Kemasan Sekunder Andik Bakery Surabaya, *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*. 4(2): 278-283.
- Wulandari, P. R. 2014. Perencanaan Pengolahan Air Limbah Sistem Terpusat (Studi Kasus di Perumahan PT. Pertamina Unit Pelayanan III Plaju – Sumatera Selatan), *Jurnal Teknik Sipil dan Lingkungan*, 2(3): 499-509.
- Yazid, M. 2014. Peranan Isolat Bakteri *Indigenous* Sebagai Agen Bioremediasi Perairan yang Terkontaminasi Uranium, *Jurnal Iptek Nuklir Garendra*, 17(1): 35-44.
- Yuliana, R. 2012. Peran Komunikasi dalam Organisasi, *Jurnal STIE Semarang*. 4(3):52-58.
- Yulianiari, N. P. 2020. Pengaruh Perbandingan Daging Keong Mas (*Pomacea canaliculate*) dengan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Kerupuk Keong Mas, *Skripsi S-1, Jurusan Gizi Program Studi Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Denpasar*.

- Yulianto, A., dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standar Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Yogyakarta, *Jurnal Khasanah Ilmu*. 692): 31-39.
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2): 29-30.