

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1 Kesimpulan

1. PT. Sekar Bumi, Tbk adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan makanan beku yang memproduksi bakso udang beku di Indonesia.
2. Model struktur organisasi yang digunakan oleh PT. Sekar Bumi, Tbk adalah organisasi lini dan staf dimana memiliki 150 pekerja termasuk bagian administrasi, pegawai kantor, penerimaan bahan baku hingga *loading* yang semuanya dipekerjakan sesuai dengan keahlian masing-masing
3. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Sekar Bumi, Tbk adalah udang kupas beku dan lumatan daging atau surimi minimum 40%,ju sementara itu bahan pembantu yang digunakan adalah tepung tapioka, air es/es batu, dan bumbu (garam dan gula).
4. Produk PT. Sekar Bumi Tbk dipasarkan baik di dalam dan luar negeri Indonesia seperti Jepang, Korea, Malaysia, Amerika Serikat, dan Eropa.

13.2 Saran

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

1. PT. Sekar Bumi, Tbk sebaiknya meningkatkan kegiatan promosi, yang bertujuan untuk meningkatkan *brand awareness*, terutama pada media televisi dan media sosial.
2. PT. Sekar Bumi, Tbk sebaiknya menambah divisi yang khusus menangani masalah layanan konsumen (*Public Relation Officer*), serta menyediakan fasilitas telepon tanpa bayar untuk menerima layanan pengaduan konsumen.
3. Dalam menangani produk yang telah melewati batas kadaluarsa, PT. Sekar Bumi, Tbk sebaiknya tidak mengalirkannya ke pembuangan limbah cair, lebih baik dilakukan pemendaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N. (2020). *Teknik Budidaya Udang Vannamei Hasilkan Milyaran Rupiah*. Bantul: Penerbit KBM Indonesia
- Aldillah, R. (2016). Kinerja pemanfaatan mekanisme pertanian dan implikasinya dalam upaya percepatan produksi pangan di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(2), 163-177.
- Andika, B., Wahyuningsih, P., & Fajri, R. (2020). Penentuan nilai BOD dan COD sebagai parameter pencemaran air dan baku mutu air limbah di pusat penelitian kelapa sawit (PPKS) Medan. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 2(1), 14-22.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Deepublish.
- Aritonang, S. N. (2007). Pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap kualitas dan akseptabilitas bakso sapi. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 12(3), 201-205.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Operasi dan Produksi, Edisi Revisi*. Jakarta. FEUI.
- Ateta, D. Engel V., Pandey, & Frans G.. (2014). Total bakteri *Escherichia coli* pada air pencuci ikan di tempat pelangan ikan pasar bersehati Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 87.
- Ayuningtyas, T. W. (2009). Studi korelasi antara pelayanan *customer service relation* dan kepuasan pelanggan di kalangan anggota member pada BPU. Rosalia Indah tahun 2009, *Skripsi*, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Azhar, M., Efendi, J., Sofyeni, E., Lesi, R. F., & Novalina, S. (2010). Pengaruh konsentrasi NaOH dan KOH terhadap derajat deasetilasi kitin dari limbah kulit udang. *Eksakta*, 1.
- Bahri. (2019). *Pengantar Kewirausahaan*. Penerbit Qiara Media.
- Balai Besar Pengembangan Budidaya Air Tawar Sukabumi. (2016). *Baku Mutu Kualitas Air Tawar*. Agromedia
- Basari, J. (2014). Perancangan penggunaan kemasan karton box di unit *packaging* di PT. XY Indonesia, Cikarang, Jawa Barat, *Skripsi*, Fakultas Teknik, President University, Bekasi.
- Basri, Suryono, M., & Novaliah. (2021). Pengolahan pembekuan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan menggunakan freezer kulkas. *Journal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 5(1), 59-66.

- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H., & Wootton. (2009). *Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono*. UI-Press.
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Dewi, D. A. M. T. A. (2018). Karakteristik gizi dan umur simpan bakso ikan dengan penambahan bubuk kecombrang (*Nicolaia speciosa*) sebagai pengawet alami. *Skripsi*. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, Denpasar.
- Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah. (2007). *Pengelolaan Limbah Industri Pangan*. Departemen Perindustrian.
- Dompeipen, E. J., M. Kaimudin, R. P. Dewa. (2016). Isolasi Kitin dan Kitosan Dari Limbah Kulit Udang, *Majalah BIAM*, 12(1) :32-38.
- Faridah, D. N., & Thonthowi, A. (2020). Karakterisasi Fisik Pati Tapioka Modifikasi Gabungan Hidroksipropilasi dengan Fosfat-Ikat Silang. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(1), 30-37.
- Fawzya, Y. N., Novianty, R., & Wibowo, S. (2008). Pengaruh deasetilasi dan alkalisasi terhadap karakteristik karboksimetil kitosan. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 10(1), 64-75.
- Fu'ad, N.E. (2015). Pengaruh pemilihan lokasi terhadap kesuksesan usaha berskala mikro/kecil di komplek shopping centre Jepara. *Media Ekonomi Dan Manajemen*, 30 (1), 62-65.
- Hadi, A. (2007). *Pemahaman dan Penerapan ISO/EIC 17025:2005*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Haimovich, H. M. D. Marelli & D. Sarlinga. (2020). A Signal Processing Method for Metal Detection Sensitivity Improvement in Balance-Coil Metal Detectors for Food Products, *International Conference on Industrial Technology*, Buenos Aires, February 26-28, 645-651.
- Handi, I. (2007). *10 Prinsip Kepuasan Pelanggan*. PT Elex Media Komputindo.
- Harakan, A. (2017). Development of policy network of Tenayan Raya Industrial Area. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research (ASSEHR)*, 163, 126-129.
- Hasma. (2015). Kualitas bakso daging kerbau dengan penambahan kolagen terhidrasi pada rasio dan level berbeda selama penyimpanan. *Tesis*. Ilmu dan Teknologi Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Herawati, H. (2012). Teknologi proses produksi *food ingredient* dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68-76

- Hermanto, P. R., Syahrul., & Sari, N. I. (2017). Pengaruh substitusi bahan pengikat tepung tapioka dengan tepung biji durian (*Durio Zibethinus Murr*) dan biji cempedak (*Artocarpus Champeden*) terhadap mutu bakso ikan lele dumbo (*Clarias Gariepinus*) selama penyimpanan suhu dingin (5°C). *Skripsi*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.
- Hiola, S. K. Y. (2018). *Teknologi Pengolahan Sayuran*. CV. Inti Mediatama.
- Ihsani, S. L., & Widyastuti, C. R. (2014). Sintesis biokoagulan berbasis kitosan dari kulit udang untuk pengolahan air sungai yang tercemar limbah industri jamu dengan kandungan padatan tersuspensi tinggi. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 3(2), 66-70.
- Kanoni, S. (1993). Kajian protein daging fase pre-rigor selama pendinginan sebagai emulsifier sosis. *Agritech*, 13(3), 11-15.
- Kartikasari, C. T. (2009). Analisis efisiensi dan efektifitas penggunaan mesin produksi pada CV. Harapan Baru Surakarta. *Tugas Akhir*. Fakultas Ekonomi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Khavilla, V. P., Wahyuni, S., Riyanto, A. F., Jumaeri, & Harjono. (2019). Preparasi dan karakterisasi PP (*Polypropylene*) termodifikasi LLDPE (*Linear Low Density Polyethylene*) dengan teknik pencampuran biasa. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 8(3), 176-184.
- Kim, T. K., Yong, H. I., Jung, S., Kim, H. W., & Choi, Y. S. (2021). Technologies for the production of meat products with a low sodium chloride content and improved quality characteristics—A Review. *Food*, 10, 1-11.
- Mamuaja, C. F., (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Mariana, R. R., Hidayati, L., & Sukopitojo, S. (2018). Production analysis of bakso based on the HACCP method to support food quality control courses. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 164, 228-233.
- Maulana, A. S. (2016). Pengaruh kualitas pelayanan dan harga terhadap kepuasan pelanggan PT. TOI. *Jurnal Ekonomi*, 7(2), 113-125.
- Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia. 2014. Baku Mutu Air Limbah. <http://dlh.semarangkab.go.id/?p=2866>. Tanggal akses 17 Juni 2022

- Mirzah, M., & Filawati, F. (2013). Pengolahan limbah udang untuk memperoleh bahan pakan sumber protein hewani pengganti tepung ikan. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 15(1), 52-61.
- Mujiarto, I. (2005). Sifat dan karakteristik material plastik dan bahan aditif. *Traksi*, 3(2), 65-74.
- Muliady, F., F. Hamzah dan Yusmarini. (2016). Bakso berbasis jamur tiram putih dan ikan patin pada kondisi kemasan vakum, non vakum serta suhu dingin dan suhu beku selama penyimpanan, *Jom FAPERTA*, 3(2), 1-15.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian penambahan gula pasir terhadap sifat kimia dan organoleptik sirup kersen. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram.
- Murniyati., Suryaningrum, D., & Muljanah, I. (2014). *Membuat Fillet Lele & Produk Olahannya*. Penerbit Swadaya Grup. .
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Plantaxia.
- Pal, M., & Priyabandhu, A. (2020). Importance of personal hygiene in the food plant. *Food and Drink Industry Processing Industry*, 8(1), 30-31.
- Pereira, J., Hu, H., Xing, L., Zhang W., & Zhou G. (2019). Influence of rice flour, glutinous rice flour, and tapioca starch on the functional properties and quality of an emulsion-type cooked sausage. *Food*, 9(9). 1-12
- Priyarsono, D. S., Sahara, & Firdaus, M. (2011). *Ekonomi Regional*. Jakarta. Universitas Terbuka.
- Rafsandjani, & Firdan, R. (2017). *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. CV Kautsar Abadi.
- Rahmat, M. R. (2015). Perancangan *cold storage* untuk produk reagen. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 3(1), 16-30.
- Ramdhani, D., Merida., A. Hendrani & Suheri. (2020). *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Bidang Manufaktur)*. CV Markumi.
- Rechcigl, M. (2019). *Handbook of Nutritive Value of Processed Food*. CRC PRESS
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada proses pembekuan *Cuttlefish (Sepia officinalis)* di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1-17.

- Sagala, H. S. (2016). *Memahami Organisasi Pendidikan: Budaya dan Reinventing, Organisasi Pendidikan*. PT Kharisma Putra Utama.
- Sampantamit, T., L. Ho., C. Lachat., G. H. Cook., & P. Goethals. (2021). The contribution of thai fisheries to sustainable seafood consumption: national trends and future projections. *Food*, 10, 880.
- Sandra, L., & Juhairiyah. (2015). Penerapan sanitasi dan *hygiene* pada pembekuan ikan anggoli (*Pristipomoides multidens*) di CV. Bee. Jay Seafoods. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 36-46.
- Santhi, D., Kalaikannan, A., & Sureshkumar, S. (2015). Factor influencing meat emulsion properties and product texture: a review. *Critical Reviews In Food Science Nutrition*, 1-30.
- Santoso, A. D. (2018). Keragaan Nilai DO, BOD, dan COD di Danau Bekas Tambang Batu Barastudi Kasus pada Danau Sangatta North PT. Kpc di Kalimantan Timur. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 19(1), 89-96.
- Satriawan, I. (2019). Karakterisasi bahan bakar cair hasil konversi sampah kantong plastik jenis *Low Density Polyethylene* (LDPE) pada unit *Prototype Pyrolysis Reactor* (UPR). *Skripsi*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Sidik, R. (2018). Studi pengaruh penambahan *Polypropylene* dan *Low Density Polyethylene* terhadap sifat fisik dan mekanik *Wood Plastic Composite* untuk aplikasi genteng ramah lingkungan. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- SNI 01-3457.2-2006. (2006). *Udang Kupas Mentah Beku*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 01-3553-2006. (2006). *Air Minum dalam Kemasan*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 2332.3:2015. (2015). *Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 2694-2013. (2013). *Surimi*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 3451-2011. (2011). *Tapioka*. Badan Standardisasi Nasional
- SNI 7266-2017. (2017). *Bakso Ikan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Soejono, M., Utomo, R., & Priyono, S. (1985). Pengaruh perlakuan alkali terhadap pencernaan in vitro bagasse. *Prosiding. Seminar Pemanfaatan Limbah Tebu untuk Pakan Ternak. Puslibangnak. Deptan. Grati*.

- Sukirno, S., Husin, W. S., Indrianto, D., Sianturi, C., & Saefullah, K. (2017). *Pengantar Bisnis*. Kencana.
- Sulfiana. (2020). Strategi pemasaran dalam meningkatkan penjualan pada rumah makan Mbak Daeng Alauddin Makassar. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar.
- Suprianto, Ilza, M., & Syahrul. (2015). Studi penerimaan konsumen terhadap bakso ikan malong (*Muarenesox talabon*) dengan bahan pengikat berbeda. *JOM*, 2(2), 1-12
- Susiawan, S. & Muhid, A. (2015). kepemimpinan transformasional, kepuasan kerja, dan komitmen organisasi, *Persona Jurnal Psikologi Indonesia*, 4(3), 304-313.
- Undang-Undang Republik Indonesia. (2003). Undang-Undang Republik Indonesia No. 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.
https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf.
Tanggal akses 22 Februari 2022.
- Undang-Undang Republik Indonesia. (2007). Undang-Undang Republik Indonesia No. 25 tahun 2007 tentang Penanaman Modal.
https://ppid.unud.ac.id/img/admin/page_attc/ca56c86f2c4515460decf2098a6ed8a0.pdf Tanggal akses 9 Juli 2022
- Utami, U. R., Jamhari., & Rusman. (2006). Pengaruh metode *thawing* terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur daging beku sapi peranakan ongole jantan dewasa. *Buletin Peternakan*, 30(3), 143-153.
- Vagholkar, P. K. (2016). Nylon (chemistry, properties and uses). *International Journal Of Scientific Research*.5(9). 349-351.
- Wahyudi. (2003). *Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Wahyunindyawati dan Dyanasari. (2017). *Ekonomi Sumberdaya Alam dan Lingkungan*. Deepublish.
- Waluyo, E., dan B. Kusuma. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. UB Press.
- Webber, M.J. (2020). *Industrial Location. Reprint*. Grant Ian Thrall (Ed). WVU Research Repository.
- Widiati, A. (2019). Peranan kemasan (*packaging*) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (umkm) di “Mas Pack” terminal kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Tanjungpura*, 8(2), 67-76.

- Wirawan, Y., Rosyidi D., & Widyastuti E. S. (2017). Pengaruh penambahan pati biji durian terhadap kualitas kimia dan organoleptik bakso ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 12 (1), 39-46.
- Wisnu, D. (2019). *Teori Organisasi: Struktur dan Desain*. UMM Press.
- Xu, N., Shi, W., Wang, X., & Wang, Z. (2018). Effect of ice water pretreatment on the quality of pacific white shrimps. *Food Science Nutrition*, 1-11.
- Yahya, P. A., & Siagian, M. C. (2021). Pengaplikasian plastik PET (*Polyethylene Terephthalate*) sebagai *embellishment*. *Proceeding of Art & Design*, 8(2), 419-430.
- Zhou, T. X., Chen, Y. J., Yoo, J. S., Huang, Y., Lee, J. H., Jang, H. D., & Kim, I. H. (2009). Effects of chitooligosaccharide supplementation on performance, blood characteristics, relative organ weight, and meat quality in broiler chickens. *Poultry Science*, 88(3), 593-600.
- Zurriyati, Y. (2011). Palatabilitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku dan produk komersial. *Jurnal Peternakan*, 8(2).