

BAB X KESIMPULAN

1. Unit *Cold Storage* dan Gudang dengan Kapasitas Udang *Black Tiger* PDTO IQF Beku 7 Ton/ Hari memiliki:

Lokasi : Jl. Raya Tropodo 126, Desa Tropodo,
Kecamatan Waru, Sidoarjo, Jawa Timur.

Luas *cold storage* : 238 m²

Luas gudang : 168 m²

Waktu operasi : 8 jam/hari, 240 hari/tahun

Jumlah tenaga kerja : 7 orang

Struktur organisasi : Lini/Garis

Bahan baku : Udang *Black Tiger*

Bahan pengemas : Plastik HDPE, *inner carton* dan *master carton*

Biaya unit *cold storage* dan gudang 1 tahun: Rp 9.562.513.480,-

Biaya unit penyimpanan beku per *master carton*: Rp 93.093,-

Biaya produksi total per *master carton* udang beku: Rp 1.512.000,-

Persentase biaya unit *cold storage* dan gudang per *master carton* terhadap biaya produksi total: 6,16 %

Persentase biaya unit *cold storage* dan gudang per *master carton* terhadap harga jual udang: 4,40 %

2. Berdasarkan faktor teknis dan ekonomis, unit *cold storage* dan gudang dengan kapasitas udang *Black Tiger* PDTO IQF beku 7 Ton/ hari layak didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, M.U.K. 2007. *Penelurusan Efektifitas Beberapa Bahan Alam sebagai Kandidat Antibakteri dalam mengatasi Penyakit Vibriosis pada Udang Windu*, Makalah, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran, Jatinangor.
- Alibaba. 2013a. *Ammonia System Evaporative Condenser*. www.kanglongjx.en.alibaba.com (10 Februari 2013).
- Alibaba. 2013b. *Generator Set*. www.china-benz.en.alibaba.com (10 Juni 2013).
- Alibaba. 2013c. *Rak*. www.alibaba.com (19 September 2013).
- Amri, K. 2003. *Budi Daya Udang Windhu secara Intensif*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-3553-2006 Tentang Persyaratan Air Bersih*. <http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3553-2006%20Air%20Bersih.pdf> (5 Juli 2013)
- Badan Nasional Penanggulangan Bencana. 2009. *Pedoman Pergudangan*. <http://www.bnpb.go.id/uploads/pubs/56.pdf> (19 September 2013)
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Data Produksi Udang*. www.bps.go.id (10 Februari 2013)
- Buckle. K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M.Wotton. 2007. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, Penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Dalkilic, A. S. 2010. Theoretical Analysis on The Prediction of Performance of Two-Stage Cascade Refrigeration System Using Various Alternative Refrigerants, *J of Thermal Science and Technology*. 32 (1):67-69.
- Desrorier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (Muchji Muljohardjo, Penerjemah). Jakarta: UI Press.

- Dincer, I. dan M. Kanoglu. 2010. *Refrigeration Systems and Applications 2nd Editions*. USA:Wiley.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. 2011. *Udang-udang Potensial Budaya*. www.djpb.kkp.go.id/berita.php?id=556 (19 April 2013).
- Forkliftindo. 2013. *Macam-macam forklift*. www.forkliftindo.com (10 Juni 2013).
- Frigoplus. 2013. *Cooler Unit*. www.frigoplus.com (18 Juli 2013).
- Hadiwiyoto. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Hayes, G. D. 1987. *Food Engineering Data Handbook*. New York: John Wiley and Sons.
- Heragu, S. S. 1997. *Facilities Design Second Edition*. USA: iUniverse.
- Indotrading. 2013a. *Strapping Band Machine*. www.indotrading.com (19 September 2013).
- Indotrading. 2013b. *Palet kayu*. www.indotrading.com (19 September 2013).
- Info Harga Bahan Bangunan. 2013. *Konstruksi Bangunan Gudang*. www.infohargabahanbangunan.blogspot.com (19 September 2013).
- Maarif, M.S. 2009. *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Machineseeker. 2013. *Kompresor Sabroe*. www.machineseeker.com (18 Juli 2013).
- Manullang, M. 1991. *Manajemen Personalia* Cetakan Keenam. Jakarta: Penerbit Ghalia.
- Meidiyanti, F. 2011. Optimasi Sistem *Traceability* dalam Industri Pengolahan Udang *Breaded Black Tiger (Penaeus monodon)* dengan Peningkatan Konsep *Batch Dispersion*. (Skripsi Penelitian). Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.

- PDAM SIDOARJO 2013. *Tarif Air Bersih Industri Sidoarjo*. pdamsidoarjo.co.id (19 April 2013).
- Jaya, A. 2013. *Timbangan DIGI*. www.peralatankantoronline.com (18 Juli 2013).
- Perry, J.H. 1971. *Chemical Engineering Handbook 3rd ed.* New York: McGraw Hill Company.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: McGraw-Hill.Inc.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Singh, P. R. dan D. R. Heldman. 1981. *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. USA: Academic Press.
- PT. Patra Buana Putra. 2013. *Informasi Penyesuaian Harga Solar Industri Non Subsidi*. www.solarindustri-patrabuanaputra.blogspot.com (21 September 2013)
- Toledo, R. T. 2007. *Fundamentals of Food Process Engineering Third Edition*. USA: University of Georgia.
- Troller, J. A. 1993. *Sanitation of Food Processing Second Edition*. California: Academic Press, Inc.
- Venugopal, V. 2006. *Seafood Processing Adding Value Through Quick Freezing, Retortable Packaging, and Cook-Chilling*. Taylor & Francis Group, LLC.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan edisi Ketiga*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Wikipedia. 2009. *Mesin*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Mesin> (9 Oktober 2012).
- Winarno, F. 1997. *Naskah Akademik Keamanan Pangan*. Bogor: IPB.

The Engineering Toolox. 2013. *Food and Foodstuff-Specific Heats*.
www.engineeringtoolbox.com/specific-heat-capacity-food-d_295.html (21 September 2013).