

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Pasokan udang yang diterima PT.Surya Alam Tunggal dikelompokkan dalam 6 (enam) macam golongan yaitu *premium grade, normal grade, first grade, second quality*, bahan kupas, dan *broken*.
2. Proses pembekuan udang di PT.Surya Alam Tunggal dimulai dari proses penerimaan bahan baku, penimbangan I, pencucian I, sortasi, penimbangan II, PTNK (Potong Timbang Naik Kupas) dan *soaking*, pembekuan, glazing, pengemasan, dan penyimpanan.
3. Pengemasan produk udang beku di PT.Surya Alam Tunggal menggunakan 3 (tiga) macam pengemas, yaitu plastic poliropilen sebagai kemasan primer, inner karton sebagai kemasan sekunder, dan master karton berbahan *corrugated paper board (double-walled)* sebagai kemasan tersier.
4. PT. Surya Alam Tunggal memiliki 3 (tiga) macam gudang penyimpanan yaitu gudang bahan baku, cold storage, dan ice storage
5. Produk udang beku PT.Surya Alam Tunggal diekspor ke Jepang, Hongkong, Korea, Australia, Eropa Barat, Eropa Timur, dan Amerika Serikat dengan sistem cold chain dengan suhu box *container* distribusi - 40°C
6. PT.Surya Alam Tunggal melakukan pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu (air, es), pengawasan mutu selama proses, dan pengawasan mutu produk akhir dengan prinsip HACCP (*Hazzard Analysis Critical Control Point*)
7. Limbah padat dari pengolahan udang akan dibeli dan diolah lebih lanjut oleh perusahaan lain menjadi pakan ternak, petis, dan terasi udang. Limbah cair dari pengolahan udang diproses dengan cara filtrasi,

sedimentasi, penambahan desinfektan kemudian dialirkan ke sungai setelah diuji dan telah memenuhi standar limbah cair.

13.2. Saran

1. Pekerja sebaiknya lebih didisiplinkan dalam penggunaan seragam produksi, supaya tidak ada pegawai yang mengenakan affron, topi, masker, bot saat keluar dari stasiun produksi.
2. Perlu dilakukan tinjauan apakah tidak ada kontaminasi silang antara pekerja yang bekerja di stasiun produksi katak yang kemudian berpindah ke stasiun produksi udang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 2002. *Manajamenen Produksi, Perencanaan dan Pengendalian*. Yogyakarta: BPFE.
- Anonimous1. 2012. Peta Lokasi PT. SAT. Available at <http://maps.google.com/> (26 Juni 2013)
- Assuari, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Axelrod,J.2013. *Why would IQF shrimp say “Do not Force Thaw under Running Water?.* <http://cooking.stackexchange.com/questions/32451/why-would-iqf-shrimp-say-do-not-force-thaw-under-running-water> [Diakses 20 Oktober 2013]
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 06-6989.15-2010: Analisis COD (Chemical Oxygen Demand)*. <http://www.bsn.go.id/> (26 September 2013)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 6989.72:2010 Air dan Air Limbah-Bagian 72: Cara Uji Kebutuhan Oksigen Biokimia*. <http://www.bsn.go.id/> (26 September 2013)
- Badan Pengendalian Dampak Lingkungan. *Standar Baku Mutu Air Limbah*. <http://www.jatimprov.go.id> (10 Juli 2013)
- Bitto, G. 2005. *Waste Water Microbiology 3rd*. John Willey & Sons, inc. New Jersey.
- Brabthly, J. 2008. *Coagulation and Flocculation*,England: Unplands Press.
- Brown, W.E. 1992. *Plastics in Food Packaging*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Dewardari,K.T., I.Mulyawanti, dan D.Amiarsi.2009. Pembekuan Cepat Puree Mangga Arumanis dan Karakteristiknya Selama Penyimpanan. *Jurnal Pascapanen* 6(1):27-33
- Elinger,R.H.1972. *Phosphates in Food Processing dalam Handbook of Food Additives* (Furia,T.E). Cleveland:CRC Press

- Fellow PJ. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Ed ke-2. Inggris: Woodhead Publishing Ltd.
- Frazier, W.C. 1978. *Food Microbiology*. New Delhi: Tata Mc Graw-Hill Publishing Co. Ltd
- Gaspersz, V. 2004. *Production Planning and Inventory Control*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hariandja, dan T.E. Marihot. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Higuchi, T. 1980. *Lignin Structure and Morphological Distribution in Plant Cell Wall*. In: *Lignin Biodegradation, Microbiology, Chemistry, and Potential Application*. Vol. I. Ed. K. Kirk, T. Higuchi & H. Chang. CRC Press. Boca Raton, Florida, pp.1-19.
- Levine, M.A. and Gealt, M.A. 2008. *Biotreatment of Industrial and Hazardous Waste*. MC Graw Hill. New York, p.4
- Lindsay, R.C. 1996. *Food Additives dalam Food Chemistry 3rd ed* (Fennema, O.R). New York: Marcel Dekker, Inc.
- Investopedia. 2009. *Made To Stock-MTS*. <http://www.investopedia.com/terms/m/make-to-stock.asp> [30 Oktober 2013]
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology 6th Ed*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Joyes Band J.T. and Hollibough. 2009. *Influence of Sulfide Inhibition of Nitrification on Nitrogen Regeneration in Sediments*. Science 270:623-625.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. *Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan 2010 – 2014*. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Keputusan Menteri Tenaga Kerja No. KEP-72/MEN/1984 *dalam Kasim, U. 2009. Upah Lembur*.

<http://www.hukumonline.com/klinik/detail/lt4b7e3965556d3/upah-lembur> [30 Oktober 2013]

- Kuswanto, K.R dan Sarjono. 1988. *Laporan Penelitian: Deteksi Mikotoksin pada Produksi Kecap Komersial*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Lee, D.S., Kit L.Y., dan Luciano P. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. New York : CRC Press. Leonard, E.A. 1996. *Packaging : Specifications, Purchasing, and Quality Control*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Metcalf, Eddy. 2004. *Wastewater Engineering Treatment and Reuse Fourth*. Singapura: MC Graw Hill.
- National Food Service Management Institute. 2009. *Food Safety Fact Sheet: Thawing Foods*. <http://www.nfsmi.org> [Diakses 25 Oktober 2013]
- Norman, G. Marriot. 2005. *Principles of Food Sanitation 5th*. New York and London: Chapman and Hall.
- Offer G. dan Knight P. 1988. *The structural basis of water-holding in meat*. USA: Pergamon Press
- Offer G. dan Trinick, J. 1983. On the mechanism of water holding in meat: The Swelling and Shrinking of myofibrils. *Meat Science* 8(4):245-381
- Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup No. 3. 2010. *Baku Mutu Air Limbah Bagi Kawasan Industri*. <http://deputimenlh.com/> (26 September 2013).
- Ramaswamy, H. and M. Marcotte. 2006. *Food Processing: Principles and Applications*. Boca Raton: CRC press.
- Rekasana, A. 2011. Distribusi Penyakit Infectious Myo Necrosis Virus (IMNV) pada Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di Pantai Utara Jawa Timur. *Abstrak*. [http://etd.ugm.ac.id/index.php?mod=download&sub=DownloadFile&act=view&typ=html&file=\(1000-H-2008\).pdf&ftyp=4&id=37425](http://etd.ugm.ac.id/index.php?mod=download&sub=DownloadFile&act=view&typ=html&file=(1000-H-2008).pdf&ftyp=4&id=37425) [Diakses 20 Oktober 2013]

- Rohanah, A., 2002. *Pembekuan*. <http://usulibrary.com> [10 Oktober 2013]
- Ronsivalli, L.J. dan D.W. Baker II. 1981. Low Temperature Preservation of Seafood: A Review. *Marine Fisheries Review* 43(4): 1-5
- Saulina, H.S. 2009. Pengendalian Mutu pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Statistical Process Control (SPC) Studi Kasus di PT. Lola Mina Jakarta Utara. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB-Bogor
- Seafish. 2008. *Thawing Seafood*. www.seafish.org/media/Publications/SR598_Thawing.pdf [Diakses 15 Oktober 2013]
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press
- Sofos, J.N. 1986. Use of Phosphate in Low medium Meat Product. *Food Technology* 40(9):52-69
- Strike, P., Benjakul S., Vissessanuan W., Kijroongrojana K. 2007. Comparative studies on the effects of the freeze-thawing process on the physicochemical properties and microstructures of black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) and white shrimp (*Penaeus vanamei*) muscle. *Journal of Food Chemistry* 104:113-121
- Stoecker, W.F. 1995. *Industrial Refrigeration Handbook*. USA: McGraw-Hill, Inc.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Texas Cooperative Extension. 2003. *Wild-Harvested Shrimp: Technical Assistance Curriculum*. www.clemson.edu/public/shrimp/documents/taa_shrimp_curriculum.pdf [Diakses 31 Oktober 2013]