

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. Inti Lautan Fajar Abadi (Intan Seafood) merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Salah satu produk olahan PT. Intan Seafood adalah ikan kakap merah *fillet* dan *whole round*.
2. Bentuk perusahaan PT. Intan Seafood termasuk dalam Perseroan Terbatas.
3. Bahan baku ikan kakap merah yang didapat PT. Intan Seafood berasal dari Jawa, Bali dan Sumbawa.
4. Urutan proses produksi ikan kakap merah *fillet* beku di PT. Intan Seafood adalah penerimaan bahan baku, *filleting*, *retouching*, *packing*.
5. Bahan pengemas yang digunakan oleh PT. Intan Seafood untuk mengemas ikan kakap merah ada dua jenis, yaitu pengemas primer dan sekunder. Pengemas primer yang digunakan adalah plastik PE (*Polyethylene*). Pengemas sekunder yang digunakan adalah *master carton* (MC). Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. Intan Seafood terdiri atas ruang penyimpanan suhu rendah (*Cold Storage*), *ice storage*, ruang bahan kimia, gudang dan ruang *water treatment*.
6. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Intan Seafood untuk proses pengolahan ikan kakap merah adalah sumber daya manusia, sumber daya energi (listrik), sumber daya air dan bahan bakar.
7. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Intan Seafood adalah sanitasi lingkungan kerja, karyawan atau pekerja, mesin, peralatan, bahan baku dan bahan pembantu.

8. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Intan Seafood terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi dan pengawasan mutu produk akhir.
9. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Intan Seafood saat proses pengolahan ikan antara lain limbah cair, limbah padat dan limbah B3.

### **13.2. Saran**

Sistem sanitasi yang diterapkan oleh PT. Intan Seafood sudah baik, tetapi kurang ketatnya pengawasan terhadap sanitasi yang dilakukan oleh karyawan dan sanitasi pada fasilitas karyawan seperti pada kamar mandi kurang diperhatikan. Sebaiknya proses sanitasi karyawan lebih diperketat kembali selama proses produksi berlangsung dan pada fasilitas karyawan agar lebih diperhatikan seperti pada bagian kamar mandi *tissue* yang disediakan sering kosong.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, S.. 2015. *Hukum Perizinan dalam Sektor Pelayanan Publik*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Bahar, B. 2006. *Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, K.A., R.A, Edward, G.H. Fleet dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Darni, Y., Chici, A., Sri Ismiyati D. 2008. Sintesa Bioplastik dari Pati Pisang dan Gelatin dengan Plasticizer Gliserol. Universitas Lampung, Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1990. Ketentuan Kerja Pengumpulan, Pengolahan dan Penyajian Data Statistik Perikanan Buku II Metode dan Prosedur Pelaksanaan Survei Produksi Perikanan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Endang, W., H, Lilik., S, Marwati, 2008, Rancang Bangun Instalasi Pengolah Limbah Cair Industri Electroplating, *Laporan Pengabdian pada Masyarakat*.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practise*. 2nd Ed. Woodhead Publ, Lim. England, Cambridge.
- Harumningtyas, A. 2010. Aplikasi Edible Plastik Pati Tapioka dengan Penambahan Madu Untuk Pengawetan Buah Jeruk Citrus sp. *skripsi*. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Heizer, J. dan Render, B. 2005. *Operations Management*. Jakarta: Salemba Empat.
- Irma, N. dan Sri, W. 2006. *Pengantar Bisnis*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian, USU.
- Labensky, S.L. and A.M. Hause. 1994. *On Cooking: Techniques from Expert Chefs*. New York: Prentice Hall.
- Lockyer, K. M., A. Oakland, J. 1994. *Seri Pedoman Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: PT. Elex Media Competindo Gramedia.
- Naja, H.R.D. 2004. *Manajemen Fit and Proper Test*. Yogyakarta: Pustaka Widayatama.
- Nawawi, Hadari. 2001. *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Bisnis yang Kompetitif Cetakan Keempat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwaningtyas, S. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al- Qodiri Kabupaten Jember. *Skripsi*. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat. (1-147).
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta: Bina Cipta.
- Saraswati, A. 2013. Efek Pegukusan Terhadap Kadungan Asam Lemak Dan Kolesterol Kakap Merah (*lutjanus bohar*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanto, T dan N. Sucipto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Thoyyibah, I. 2015. *Critical Control Point (CCP) Dalam Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (Lutjanus sanguineus) Di PT. Kelola Mina Laut Gersik. Praktek Kerja Lapangan S-1, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga, Surabaya*.

Troiler, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing Second Edition*. Academic Press Inc. San Diego, California.