

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Edmar Mandiri Jaya merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan.
- b. PT. Edmar Mandiri Jaya memiliki bentuk perusahaan Perseroan Terbatas (PT) dengan menerapkan struktur organisasi lini.
- c. Bahan baku yang digunakan PT. Edmar Mandiri Jaya terutama ikan cakalang berasal dari Sendang Biru, Brondong, Juwono, Pacitan, Muncar dan Banyuwangi, sedangkan bahan pembantu produksi berupa air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum) dan es batu jenis es *tube*.
- d. Urutan proses produksi ikan cakalang beku di PT. Edmar Mandiri Jaya adalah penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi, penimbangan, pencucian II, penyusunan, pembekuan, *metal detecting*, *storing*, dan *stuffing*.
- e. PT. Edmar Mandiri Jaya menerapkan sistem penyimpanan *first in first out* (FIFO) dan ruang penyimpanan di PT. Edmar Mandiri Jaya terdiri atas penyimpanan produk pada suhu rendah, penyimpanan kemasan, penyimpanan bahan kimia dan penyimpanan bahan/alat sanitasi.
- f. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Edmar Mandiri Jaya adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
- g. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Edmar Mandiri Jaya terdiri dari sanitasi lingkungan kerja, mesin, peralatan, bahan baku, bahan pembantu dan pekerja.
- h. Pengawasan mutu juga dilakukan oleh PT. Edmar Mandiri Jaya meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.

- i. Limbah yang dihasilkan PT. Edmar Mandiri Jaya dari proses pembekuan ikan berupa limbah padat dan limbah cair.

13.2. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk PT. Edmar Mandiri Jaya ialah penyediaan *genset* sebagai sumber tenaga listrik cadangan sehingga tidak ada risiko penurunan mutu produk yang disebabkan oleh peningkatan suhu di *cold storage* ketika terjadi pemadaman listrik oleh PLN. Selain itu, pemasangan *genset* juga dapat meningkatkan keefektifan kerja karyawan. Ketika terjadi pemadaman listrik, karyawan masih dapat beraktivitas seperti biasa, baik karyawan yang bekerja di area produksi maupun karyawan yang bekerja di kantor.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1993. *Manajemen Produksi: Perencanaan dan Sistem Produksi*. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Alexa. 2014. *Meja Kerja Stainless Rak Tunggal*. <http://www.jayastainless.com/detail/304/834/meja-kerja-stainless-dengan-rak-tunggal> (7 Juli 2017).
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Anritsu. 2017. *Metal Detector: KD Dual Wave Large Product*. <https://www.anritsu.com/en-US/infivis/products/metal-detection/kd-dual-wave> (26 Juli 2017).
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi Revisi. Jakarta: UI-Press.
- Badan Pusat Statistik. 2009. *Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2009*. http://statistik.kkp.go.id/index.php/arsip/file/14/data_pokok_kelautan_perikanan2009.pdf/ (21 Januari 2017).
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Perikanan Menurut Subsektor 1999-2013*. <http://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1711> (21 Januari 2017).
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. *Ekspor Ikan Tongkol/Tuna Menurut Negara Tujuan Utama 2002-2015*. <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1019> (21 Januari 2017).
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *Ikan Beku*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?sni_main/sni/detail_sni/15980 (17

Februari 2017).

Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Standar Nasional Indonesi (SNI) 4110:2014 Ikan Beku*. <https://www.slideshare.net/arbydjactpartii/1457-sni-4110-2014ikan-beku> (30 Juli 2017).

Bioo Scientific. 2017. *HistaStrip™ Test Kit*. <http://www.biooscientific.com/Histamine-test-kits/HistaStrip-Test-Kit> (26 Juni 2017).

Codex, A. 1997. *HACCP System and Guidelines for Its Application, Annex CACRCP I 1969 in Codex Alimentarius*. Rome: Food Hygiene Basic Texts.

Collette, B. and C. Nauen. 1983. *FAO Species Catalogue*. Rome: United Nations Development Programme.

Dirjen Perikanan. 2000. *Konsepsi Dasar Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan Konsepsi HACCP Modul I*. Jakarta: Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2017. *Katsuwonus pelamis*. <http://www.fao.org/fishery/species/2494/en> (17 Februari 2017).

Food and Drug Administration (FDA). 2016. *Scombrototoxin (Histamine) Formation*. <https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM252400.pdf> (26 Juni 2017).

Ginting, P. 2007. *Sistem Pengelolaan Lingkungan dan Limbah Industri*. Bandung: Yrama Widya.

Girsang, A.R. 2010. Kajian Energi Pembekuan Daging Sapi Menggunakan Mesin Pembeku Tipe Lempeng Sentuh dengan Suhu Pembekuan Berubah, *Skripsi S-1*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB (17 Februari 2017).

Glistagen. 2014. *Timbangan Digital 30 kg*. http://www.glistagen.com/index.php?route=product/product&product_id=228 (7 Juli 2017).

Gubernur Jawa Timur. 2016. *Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 121*

tahun 2016 tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur. <https://disnakertrans.jatimprov.go.id/wpcontent/uploads/2016/12/Per-gub-No-121-Tahun-2016-tentang-UMK-2017.pdf> (6 Februari 2017).

Hariandja, M.T.E. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia: Pengadaan, Pengembangan, Pengkompensasian, dan Peningkatan Produktivitas Pegawai*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasaran Indonesia.

Indo Aquaculture. 2016. *Cool Box Ocean 100 Liter.* <https://www.indotrading.com/product/cool-box-ocean-p303496.aspx> (26 Juli 2017)

Johnston, W.A., F.J. Nicholson, A. Roger and G.D. Stroud. 1994. *Freezing and Refrigerated Storage in Fisheries*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.

Kita. 2014. *Hand Pallet.* http://www.tradekorea.com/productdetail/P0022610/gematco_ltd_sell_tay_hand_pallet_truck_liftrite.html (7 Juli 2017).

Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia. 1996. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.* <http://peraturan.go.id/uu/nomor-7-tahun-1996.html> (26 Juni 2017)

Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia. 2007. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2007 tentang Perseroan Terbatas.* <http://peraturan.go.id/uu/nomor-40-tahun-2007.html> (9 Februari 2017).

Mahida, U.N. 1999. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: CV. Rajawali.

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 416/MEN.KES/PER/IX/1990 tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air.* <https://www.slideshare.net/infosanitasi/per-menkes-416-90syaratsyarat-dan-pengawasan-kualitas-air> (17 Februari 2017).

- Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor: 5 Tahun 2014 tentang Baku Mutu Air Limbah*. <http://www.pelatihanlingkungan.com/wp-content/uploads/2015/01/Permen-LH-5-2014-tentang-Baku-Mutu-Air-Limbah.pdf> (21 Juli 2017)
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. 2004. *Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor Kep. 102/MEN/VI/2004 tentang Waktu Kerja Lembur dan Upah Kerja Lembur*. http://www.portalhr.com/wp-content/uploads/data/pdfs/pdf_peraturan/1204531602.pdf (6 Februari 2017).
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Preechajarn, S. and S. Sirikeratikul. 2009. *Global Agricultural Information Network (GAIN) Report: Thailand Food and Agricultural Import Regulations and Standards (FAIRS) Export Certificate Report*. Thailand: USDA Foreign Agricultural Service. <https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-%20Certification%20Bangkok%20Thailand%2011-30-2009.pdf> (31 Juli 2017).
- PUB Singapore's National Water Agency. 2016. *Industrial Water Works*. <https://www.pub.gov.sg/usedwater/treatment/industrialwaterworks> (21 Juli 2017)
- Purwanto, D. 2016. *Komunikasi Bisnis*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Reeuwijk, L.P. 1998. *Guidelines for Quality Management in Soil and Plant Laboratories*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Schein, H.E. 1991. *Psikologi Organisasi*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-Dasar Pengelolaan Air Limbah*. Jakarta: UI Press.
- Sumarni, M., dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta:

Liberty Yogyakarta.

Sumitomo Heavy Industries. 2017. *Forklifts*. <http://www.shi.co.jp/english/products/industry/forklift/> (26 Juli 2017).

Susiwi, S. 2009. *Handout Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures), SPO Sanitasi*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Suyitno. 1997. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Wignjosoebroto, S. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.

Wijana, S. 2012. *Perancangan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*. Malang: Universitas Brawijaya.

World Wildlife Fund (WWF) Indonesia. 2015. *Better Management Practices (BMP) Perikanan Cakalang dengan Pancing Pole dan Line (Hutate)*. <http://www.wwf.or.id/?44707/BMP-Perikanan-Cakalang-Pancing-Pole-dan-Line> (17 Februari 2017).