

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. ILUFA merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan. Salah satu produk olahan PT. ILUFA adalah ikan kakap merah *whole round*.
2. Struktur organisasi di PT. ILUFA adalah lini.
3. Bahan baku ikan kakap merah diperoleh dari beberapa daerah di Pulau Jawa, yaitu Probolinggo, Situbondo, Lamongan, Jepara, Banyuwangi, dan Pasuruan.
4. Bahan pembantu yang digunakan adalah air yang diperoleh dari ABT, es balok diperoleh dari PT. Kasrie Pandaan, dan es *tube* dari PT. Es Mineral Abadi Pandaan.
5. Urutan proses produksi ikan kakap merah *whole round* di PT. ILUFA adalah penerimaan bahan baku, sortasi, pencucian I dan II, penataan, pembekuan, penimbangan, *glazing*, *packing*, *labelling*, penyimpanan, dan *stuffing*.
6. Bahan pengemas yang digunakan untuk mengemas ikan kakap merah *whole round* adalah plastik *polyethylene* (PE) berjenis *Low Density Polyethylene* (LDPE).
7. Perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang mesin dilakukan untuk membantu kelancaran proses produksi di PT. ILUFA. Pengecekan kondisi mesin dilakukan setiap hari oleh divisi teknik. Penggantian mesin dilakukan saat mesin mulai mengalami penurunan performa kerja.

8. Sumber daya yang digunakan oleh PT. ILUFA selama produksi adalah sumber daya manusia dan listrik.
9. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. ILUFA adalah sanitasi lingkungan kerja, bahan baku, bahan pembantu, mesin, peralatan, dan pekerja.
10. PT. ILUFA melakukan pengawasan terhadap mutu bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir.
11. Limbah yang dihasilkan dari produksi ikan kakap merah *whole round* di PT. ILUFA adalah limbah padat berupa limbah kertas, limbah plastik, limbah B3, dan limbah padat non ikan, serta limbah cair berupa sisa air pencucian ikan, pencucian alat dan mesin, air pencuci tangan pembersih lantai, dan lain-lain.

13.2. Saran

PT. ILUFA sebaiknya mengganti penggunaan jenis freon dari R22 menjadi R32 karena freon R32 bersifat lebih aman dan diijinkan untuk digunakan dalam industri pengolahan pangan, sementara freon R22 dilarang untuk digunakan menurut peraturan pemerintah Deperindag No. 41/M-IND/PER/5/2014.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D. 2010. Sistem Pengawetan Pangan. <http://web.ipb.ac.id/~tepfteta/elearning/media/Teknik%20Pengolahan%20Pangan/bab1.php> (20 Maret 2018).
- Ariyani, F., Yulianti, dan T. Martati. 2004. Studi Perubahan Kadar Histamin pada Pindang Tongkol (*Euthynnus affinis*) Selama Penyimpanan, *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 10(3): 35-46.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 01-3553-200: Persyaratan Mutu Air Minum*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bunga R. 2017. Ini Bahayanya Gas Karbon Monoksida bagi Kesehatan Manusia. <https://www.idntimes.com/health/fitness/rully-bunga/bahaya-gas-karbon-monoksida> (19 Februari 2018).
- Cheetham, D.A. 1992. *Solid State Compound*. New York: Oxford University Press.
- Cenadi, C.S. 2000. Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran, *Nirmana* 2(1): 92-103.
- Ditjen Perikanan. 1990. *Pedoman Pengenalan Sumberdaya Perikanan Laut. Bagian I. Jenis-jenis Ikan Ekonomi Penting*. Jakarta: Deptan.
- Faizah dan Adawiyah, R. 2015. Gas Ozon sebagai Desinfektan dalam Pengolahan Air Minum. Program Studi Pascasarjana Magister Pendidikan Universitas Mataram.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Srikandi Grafindo.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology*. Boca Raton: CRC Press LLC.
- Gretha, I.R. 2013. Proses Pembekuan Ikan, *J. Bioteknologi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haryadi. 2001. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP), *Makalah Training HACCP*, Bogor
- Hasibuan, M.S.P. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Harbunangin, B. 1995. *Himpunan Istilah Manajemen Mutu dan ISO 9000*. Jakarta: PT Iron Damwin Sentosa.

- Hariyadi, S. 2004. *BOD dan COD sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hui, Y.H., P. Cornillon, I.G. Lagaretta, M.H. Lim, K.D. Murrel, and W.K. Nip. 2004. *Handbook of Frozen Foods*. New York: Macell Dekker.
- Mahida, U.N. 1999. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: CV. Rajawali.
- Muchtadi, R.T., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: IPB.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*), *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(1): 1-11.
- Pratiwi, I., E. Muslimah, dan A.W. Aqli. 2012. Perancangan Tata Letak Fasilitas di Industri Tahu Menggunakan Blocplan, *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 11(2): 102-112.
- Peraturan Gubernur Jawa Timur No. 45. 2002. *Baku Mutu Limbah Cair bagi Industri atau Kegiatan Usaha Lainnya di Jawa Timur*. <https://pusdaling.jatimprov.go.id/peraturan/pusdakum/keputusan-gubernur-jawa-timur/file/627-kepgub-45-2002.html> (10 Februari 2018).
- Peraturan Gubernur Jawa Timur No. 72. 2013. *Baku Mutu Air Limbah Bagi Industri dan atau Kegiatan Usaha Lainnya*. <http://www.airlimbah.com/wpcontent/uploads/2015/09/PERGUBJATI-M-72-2013.pdf> (10 Februari 2018).
- Peraturan Gubernur Jawa Timur No. 75. 2017. *Upah Minimum Kabupaten/Kota Jawa Timur*. <http://disnakertrans.jatimprov.go.id/peraturan-gubernur-jawa-timur-no-75-tahun-2017-tentang-umk-jawa-timur-tahun-2018/> (12 Februari 2018)
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 28. 2014. *Pedoman Pelaksanaan Jaminan Kesehatan Nasional*. <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/PMK%20No.%2028%20ttg%20Pedoman%20Pelaksanaan%20Program%20JKN.pdf> (14 Februari 2018)
- Robbins, S.P. dan T.A. Judge. 2008. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Salemba Empat.

- Saanin, H. 1968. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bandung: PT Bina Cipta.
- Scott, B.M. 2007. *Keeping the Emperor Snapper Lutjanus sebae*. <http://www.tfhmagazine.com/details/articles/keeping-the-emperor-snapper-lutjanus-sebae.html> (23 Mei 2018)
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Taufiqurokhman. 2009. *Mengenal Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama.
- Widjajanti, E. 2009. Penanganan Limbah Laboratorium Kimia, *Makalah disajikan dalam Kegiatan PPM Prodi Dik Kim*, Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA UNY, 13 November 2009.
- Wignjosuebrot, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Wijana, S. 2012. *Perancangan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*. <http://yusronsugiarto.lecture.ub.ac.id/files/2013/06/3.PENENTUANLOKASI-PABRIK.pdf> (12 Februari 2018)