

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Salah satu produk olahannya adalah ikan kakap merah *whole round*.
2. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dan struktur organisasi lini.
3. Bahan baku ikan kakap merah *whole round* didapat PT. ILUFA berasal dari Pasuruan dan Probolinggo, sedangkan bahan pembantu berupa ABT (Air Bawah Tanah), air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), es curah dari PT. Kasrie Pandaan , dan es *tube* dari PT. Es Mineral Sumber Abadi Pasuruan.
4. Urutan proses pembekuan ikan kakap merah *whole round* di PT. ILUFA meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, *grading*, pencucian I, pencucian II, penataan di *pan* dan rak, pembekuan, penimbangan I, *glazing*, penimbangan II, pengemasan primer, pelewatan *metal detector*, pengemasan sekunder, pelabelan, pengemasan tersier, penyimpanan beku, dan *stuffing*.
5. Bahan pengemas ikan kakap merah *whole round* di PT. ILUFA ada tiga macam yaitu pengemas primer, sekunder, dan tersier. Pengemas primer yang digunakan adalah plastic PE (Polyethylen). Pengemas sekunder yang digunakan adalah *Master Carton*. Pengemas tersier yang digunakan adalah kemasan sak.
6. Ruang penyimpanan yang dimiliki oleh PT. ILUFA terdiri atas ruang penyimpanan bahan baku (*chilling room*), ruang penyimpanan suhu

rendah (*cold storage*), ruang penyimpanan bahan kimia dan ruang *water treatment*.

7. Perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang dilakukan oleh PT. ILUFA untuk menjaga kelangsungan proses produksi ikan kakap merah *whole round*.
8. Sumber daya yang digunakan untuk proses ikan kakap merah *whole round* beku di PT. ILUFA adalah sumber daya manusia dan listrik.
9. Sanitasi yang dilakukan PT. ILUFA meliputi sanitasi lingkungan kerja, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
10. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. ILUFA terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
11. Limbah yang dihasilkan oleh proses pengolahan ikan kakap merah *whole round* di PT. ILUFA meliputi limbah cair dan limbah padar kering.

13.2. Saran

Saran yang disampaikan untuk meningkatkan dan mengembangkan PT. ILUFA adalah sebaiknya dilakukan pengemasan vakum pada produk ikan kakap merah *whole round* beku agar aman dari kontaminasi dan tidak mudah rusak.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, M.S., Setyardi., Sulistyawan. dan S. Prajoko. 2010. *Perancangan Plant Sistem Pengendalian menggunakan Control Otomatik Mikrokontroler*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-7259-2-2006:Ikan Segar*. <https://www.scribd.com/document/331479110/ikan-segar-pdf> (15 Agustus 2018)
- Baroto, T. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Basu, S. 1999. *Manajemen Pemasaran Modern, Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Basu, S. 2000. *Asas-asas Marketing, Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Fajriansyah. 2017. Kondisi Industri Tahu Berdasarkan *Hygiene* dan Sanitasi di Kota Banda Aceh, *Aceh Nutrition Journal*. 2(2):152.
- Fatma, D. 2017. *Pengolahan Limbah Industri: Cair, Padat, Gas, dan B3*. <https://ilmugeografi.com/geografi-teknik/pengolahan-limbah-industri> (18 September 2018)
- Fardiaz, S. 1996. *Aplikasi HACCP dalam Industri Pangan*. Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Gretha, I. R. 2013. Proses Pembekuan Ikan, *Jurnal Bioteknologi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Gunarso, W. 1995. *Mengenal Kakap Merah Komoditi Ekspor Baru Indonesia*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberti Yogyakarta.

- Handoyo, A. 2013. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan, *Laporan Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Hardjamulia. 2001. *Analisis Kebijakan Pembangunan Perikanan* . Jakarta: Pusat Riset Perikanan Budidaya.
- Hasibuan, M. 2014. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: BumiAksara
- Imlawal, T. 2016. Pengaruh Gaji dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan *Players Pool N Lounge, Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*. 5(2):4.
- Jacoeb, A. M., Nurjanah dan A. Saraswati. 2013. Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (*Lutjanus bohar*) Setelah Pengukusan, *JPHPI*. 16(2):169.
- Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari, *Jurnal Ilmiah*. 17(3):96.
- Kotler. 2003. *Manajemen Pemasaran, edisi 9*. Jakarta: PT. Indeks Gramedia.
- Nurhayati, T. dan A. Darwansyah. 2013. Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kerja, *Ekobis*. 14(2):4-5.
- Pramita, M. R. 2009. Sanitasi Pabrik di PT. Podorejo Sukses Magelang, *Laporan Magang*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pramono, H. 2010. *Sanitasi dan Hygiene Agroindustri*. Agroindustri Pengolahan Hasil Pertanian Pangan. Dinas Pendidikan Kabupaten Banyumas.
- Robbins, S. P. dan T. A. Judge. 2007. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rohanah, A. 2002. Pembekuan. Laporan Hasil Olahan Pangan. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.

- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol Selama Penyimpanan Dingin, *Warta WIPTEK*. 35.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sayuti, S. 2000. *Berkenalan dengan Prosa Fiksi*. Yogyakarta: Gama Media.
- Singodimedjo, M. 2000. *Menejemen Sumber Daya Manusia*. SMMAS: Surabaya.
- Sudarmaji. 2005. Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point*), *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1(2): 183-190.
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Surabaya: Erlangga.
- Sulardjaka, D. S. T. 2012. Pengaruh Temperatur Hydrothermal terhadap Karakteristik Zeolit yang Disintesis dari Limbah Geothermal. http://eprints.undip.ac.id/41592/12/12_BAB_II.pdf (18 September 2018)
- Thaheer, H. 2008. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wignjosoebroto, S. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya
- Widjajanti, E. 2009. *Penanganan Limbah Laboratorium Kimia*. http://www.academia.edu/4098800/PENANGANAN_LIMBAH_LABORATORIUM_KIMIA_Endang_Widjajanti_Jurusan_Pendidikan_Kimia_FMIPA_UNY_Pendahuluan (18 September 2018)
- Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2):30.