

BAB XIII

PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT. Rex *Canning* merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang memproduksi kerang kaleng.
2. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Rex *Canning* merupakan jenis kerang batik (*Paphia undulate*) berupa hasil tangkapan laut/liar (*wild caught*) yang berasal dari daerah Madura, Sidoarjo, Banyuwangi, dan Semarang.
3. Urutan proses pengalengan kerang meliputi sortasi I, pendinginan I, *blanching*, pendinginan II, pencucian, pengisian dan penimbangan dalam kaleng, *brining*, *seaming*, *retorting*, pendinginan III, *labeling*, pengemasan dalam karton, dan pemasaran.
4. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Rex *Canning* meliputi sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi gedung dan lingkungan, *personal hygiene*, sanitasi bahan baku dan bahan pembantu.
5. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Rex *Canning* meliputi sumber daya manusia, sumber daya listrik, dan sumber daya uap.
6. Pengawasan mutu PT. Rex *Canning* meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu selama proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
7. Limbah yang dihasilkan oleh proses pengalengan kerang PT. Rex *Canning* berupa limbah padat dan limbah cair. Limbah padat digunakan sebagai pupuk, sedangkan limbah cair dimanfaatkan sebagai sumber irigasi masyarakat sekitar pabrik.

13.2. Saran

PT. Rex *Canning* sebaiknya meningkatkan pengawasan mutu agar mutu produk yang dihasilkan terjamin mutunya. Selain itu, pengawasan terhadap sanitasi pekerja perlu ditingkatkan pula.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., Hamdani, H. & Perikanan, F. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah Temperature and Blanching Time Effect on Declining Tagih Fillet Freshness during Storage at Low Temperature. *Akuatika*, V(1).
- Akolo, I.R dan Azis, R. 2017. Analisis Pengaruh Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Lama Penyimpanan terhadap Proses Browning Buah Pir Menggunakan Rancangan Faktorial. *Jtech*, 5(2):54-58.
- Ambarwati, R. dan Trijoko. 2010. Morfologi Fungsional Kerang Batik *Paphia undulata* (Bivalvia: Veneridae). *Berk. Penel. Hayati*, 16:83-87.
- Ardana, I komang, dkk. 2012. Manajemen Sumber Daya Manusia. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Arif F.A., M., Cahyadi, A., Budiani, S.R., Garda & Wati, A.K. 2016. Kandungan Besi Dalam Airtanah. *Prosefing Seminar Nasional Geografi Lingkungan I*, (November).
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3460.1:2009: Daging Kerang Beku*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3919.1:2009: Kerang Dalam Kaleng*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wootton, M., 1987. Ilmu Pangan. [Food Science]. In: Hari, P. and Adiono (Trans.). Penerbit. Universitas Indonesia, Jakarta. [Bahasa Indonesia].
- Chairunnisa, Subekti, S. & Nurhayati, A. 2014. Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada

- Pelaksanaan Praktek Industri. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 3(1): 38–46.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3839-1995: Es Batu*. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.
- Hadiguna, R.A. dan Setiawan, H. 2008. *Tata Letak Pabrik, Edisi Pertama*. Yogyakarta: ANDI.
- Harbunangin, B. 1995. *Himpunan Istilah Manajemen Mutu dan ISO 9000*. Jakarta: PT Iron Damwin Sentosa.
- Haryadi, M. 2001. Pengolahan Kakao Menjadi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. Hlm 56-70.
- Herawati, E.R.N., Angwar, Susanto, A. & Kurniadi. 2016. Effect of Brine Concentration on the Nutrient Content and Fatty Acid Profile of Canned Catfish [Pangasius Sutchi (Fowler, 1937)]. *Aquatic Procedia*, 7: 85–91. [http:// dx . doi . org/10.1016/j.aqpro. 2016.07. 011](http://dx.doi.org/10.1016/j.aqpro.2016.07.011)
- Herawati, H. & Mulyani, D. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Puspian Maron Probolinggo. *Prosiding Seminar Nasional*, ISBN 978-6: 463–482.
- Ikbal & Nugroho, R. 2006. Pengolahan Sludge Dengan Proses Biologi Anaerobik. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 7(1): 80–89.
- Irianto, H.E. & Akbarsyah, T.M.I. 2007. Pengalengan Ikan Tuna Komersial. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 2(2): 43.
- Indraswati, D. 2012. *Kontaminasi Makanan oleh Jamur*. FORIKES. Ponorogo.

- Jamali. 2014. Analisis Perbaikan Faktor Daya di PT Primer Indokencana Gorontalo. *Thesis*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Kemetrician Kelautan dan Perikanan. (2018). Produktivitas Perikanan Indonesia. https://doi.org/10.1007/978-3-642-21501-8_59 (26 Mei 2019).
- Kunarso, D. H. 1987. Beberapa Catatan Tentang Bakteri Salmonella. *Oseana*, 12(4):79-90.
- Lestari, C. & Suhaidi, I. 2017. Pengaruh konsentrasi larutan garam dan suhu fermentasi terhadap mutu kimchi lobak. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1): 34–41.
- Marriott, N.G. & Gravani, R.B. 2006. *Principles Of Food Sanitation Fifth Edition*.
- Maulana, K. D., M. M. Jamil, P. E. M. Putra, B. Rohmawati, dan Rahmawati. Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekristalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO , Ba(OH)_2 , dan $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$. *Journal of Creativity Student*, 2(1):42-46.
- Mohi, R. A. 2014. Analisis Potensi Pengembangan Tambak Garam di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato. *Thesis*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Nugraheni, Mutiara. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani* Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- 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.
- Pangera, A dan Dony. 2005. *Arsitektur Sistem Operasi*. Yogyakarta: STMIK AMIKOM Yogyakarta.

- Pemerintah Indonesia. 2003. *Undang-Undang No. 13 Tahun 2003 Yang Mengatur Tentang Tenaga Kerja*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Rahayu, W.P., R. Rinanti, S. Nurjanah, dan C. C. Nurwitri. 2016. Identifikasi *Listeria monocytogenes* Pada Kerang Hijau dan Kerang Darah. *JPHPI*, 19(3):329-338.
- Rianto, N. Y., O. Nawansih, dan M. Erna. 2012. *Kajian Penggunaan Natrium Bisulfit dalam Pengawetan Krim Santan Kelapa*. <http://digilib.unila.ac.id/19942/2/JURNAL%20NYOMAN%20KUKUH%20RIANTO.pdf> (24 Februari 2019)
- Rizaldi, Taufik. 2006. *Mesin Peralatan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Robbins, S dan Coulter, M. 2007, Manajemen. Edisi Kedelapan, Jakarta : PT Indeks.
- Siagian, Albiner. 2002. Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. *USU Digital Library*, 1-18.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Susiawan, S. dan A. Muhid. 2015. Kepemimpinan Transformasional, Kepuasan Kerja dan Komitmen Organisasi. *PERSONA-Jurnal Psikologi Indonesia*, 4(3):304-313.
- Syarief, R., S.Santausa, St.Ismayana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Triesty, A. & Ririh, Y. 2011. Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. *Jurnal kesehatan Lingkungan*, 7(2): 148–158.

- Wahid, Ahmad. 2014. Analisis Kapasitas dan Kebutuhan Daya Listrik Untuk Menghemat Penggunaan Energi Listrik di Fakultas Teknik Universitas Tanjungpura. *Jurnal Teknik Elektro Universitas Tanjungpura*, 2(1):1-10.
- Waruwu dan F.I. Priliyanti. 2011. Pemeriksaan Kandungan Nitrit pada Produk Daging Sapi Olahan yang Dijual di Swalayan Kota Medan Tahun 2010. Student Papers. Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/21663/4/Chapter%20I.pdf> (26 Mei 2019)
- Widayatno, T., Yuliawati, T. & Susilo, A.A. 2017. Adsorpsi Logam Berat (Pb) Dari Limbah Cair Dengan Adsorben Arang Bambu Aktif. *J. Teknologi Bahan Alam*, 1(1): 17–23.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2008. Ergonomi (Studi Gerak dan Waktu). Surabaya: Guna Widya.
- Winarno. 1994. Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan. Jakarta: Gramedia.
- WWF-Indonesia. (2015). *Perikanan kerang Panduan Penangkapan dan Penanganan*. 1–34.
- Yulianto, A. & Nurcholis. 2015. Food & Beverage Service. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2).
- Zhang, P., T. Zhao, L. Zhou, *et al.* 2019. Thermal Tolerance Traits of The Undulated Surf Clam *Paphua undulate* Based On Heart Rate and Physiological Energetics. *Aquaculture*, 498:343-350.