

BAB XI

KESIMPULAN DAN SARAN

11.1. Kesimpulan

1. PT. Phillips Seafoods Indonesia-Pasuruan Jawa Timur merupakan perusahaan yang memproduksi pengalengan rajungan dengan merk dagang “Phillips”.
2. PT. Phillips Seafoods Indonesia-Pasuruan Jawa Timur terletak pada Jalan Raya Kemantrenrejo KM 10 Rejoso.
3. Bahan Baku yang digunakan yaitu rajungan. Bahan pembantu yang digunakan yaitu SAPP.
4. Sumber daya yang digunakan untuk membantu proses produksi adalah listrik, *steam*, dan manusia.
5. PT. Phillips Seafoods Indonesia-Pasuruan Jawa Timur melakukan pengawasan mutu dan sanitasi dari bahan baku dan bahan tambahan, bahan pengemas, proses produksi hingga produk akhir.
6. PT. Phillips Seafoods Indonesia-Pasuruan Jawa Timur memiliki sistem IPAL untuk penanganan limbah cair

11.2. Saran

1. Penggunaan perlengkapan oleh karyawan seperti masker, topi, sepatu dan sanitasi sebelum proses produksi harus diterapkan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Acchireddy, N.R., Singh, M. 1984. Allelopathic Effects of *Lantana camara* on Milkweedvine (*Morrenia odorata*). *Journal Weed Science* Vol. 32, No. 6 pp. 757-761.
- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 1992. *Pengendalian Hama & Penyakit Ikan*. Cetakan Pertama. Penerbit Kanisius: Yogyakarta
- Alibaba. 2015. *Honeywell Temperature Controller*. http://www.alibaba.com/product-detail/Honeywell-Temperature-Controller_217652996/showimage.html. 13 Maret 2015.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FEUI.
- BBPMHP. 1995. *Petunjuk Teknis Tentang Pengolahan Kepiting Bakau dan Rajungan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan
- Brytec. 2013. *Small Stainless Steel Cheese Vat*. <https://brytecequipment.wordpress.com/>. 13 Maret 2015.
- Budiasih Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan (Studi Kasus pada PT.XX di Jakarta). *Jurnal Liquidity*. 1(2): 99-105.
- Chandra, B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Claus, J.R; J.W.Colby and G.F.Flick. 1994. *Processed Meat/Poultry/Seafood*. In : Muscle Food: Meat, Poultry and Seafood Technology. Donald, M.Kinsman; Anthony, W.Kotula, Burdette, C.B (eds). Chapman and Hall, New York. 106-162
- Department of Food Science and Technology-Institut Pertanian Bogor. 2005. *Apa itu HACCP?*. <http://itp.fateta.ipb.ac.id/fthn3/cbt/haccp-apa.php>. 10 April 2015.

- Dunbar Systems Inc. 2014. *Conveyors*.
<http://www.dunbarsystems.com/bakery-equipment/conveyors/default.html>. 12 Maret 2015.
- eBookPangan.com. 2006. *Model Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Industri Sosis Sapi*.
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/MODEL-RENCANA-HACCP-INDUSTRI-SOSIS-SAPI.pdf>. 10 April 2015.
- Fahrentec. 2011. *FIFA025 2.5 Ton daily commercial flake ice machine*.
<http://fahrentec-icemachine.com/ice-machine/fifa025-25ton-daily-commercial-flake-ice-machine>. 11 Maret 2015.
- Fatmawati. 2009. *Kelimpahan Relatif dan Struktur Ukuran Rajungan Di Daerah Mangrove Kecamatan Tekolabbua Kabupaten Pangkep*. Skripsi jurusan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hadiwiyoto, S, 1992. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Indotrading. 2014. *Katrol*. www.indotrading.com. 13 Maret 2015.
- Jaya, Rusdi. 2014. *Pengalengan Ikan*.
http://www.academia.edu/3250936/Teknologi_Hasil_Perikanan_PENGALENGAN_IKAN. 12 Maret 2015.
- Manulang, M. 1996. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Mar-Less. 2006. *Seafood 101: Pasteurized Crab Meat*.
http://www.marlees.com/crabs_101.html. 30 Januari 2015.
- Mirzads. 2009. *Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng*. <http://mirzads.wordpress.com/2009/02/12/pengemasan-daging-rajudangan-pasteurisasi-dalam-kaleng/>. 30 Januari 2015.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal

Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Moosa, MK. 1980. *Beberapa Catatan Mengenai Rajungan dari Teluk Jakarta dan Pulau-Pulau Seribu*. Sumber daya Hayati Bahari, Rangkuman Beberapa Hasil Penelitian Pelita II. LON-LIPI, Jakarta. Hal 57-79.

Pangera, A dan Dony. 2005. *Arsitektur Sistem Operasi*. Yogyakarta: STMIK AMIKOM Yogyakarta

Permono, A., A.A. Sonief, dan F.Gayuh. 2011. *Rancang Bangun Belt Conveyor Pengangkut Pasir untuk Pencampuran Komposisi Pasir Cetak*. Malang: Universitas Brawijaya

Rivai, MR., B.Hermawan, E.I.Muslimin, R.Effendi, S.A. Rahayu, dan A.Hanafiah. 2014. *Tugas Kelompok Perancangan Alat Proses: Perancangan Tangki Compressed Natural Gas (CNG)*. http://www.academia.edu/7325168/TUGAS_KELOMPOK_PERANCANGAN_ALAT_PROSES_Perancangan_Tangki_Compressed_Natural_Gas_CNG. 12 Maret 2015.

Supranti, S. 2010. *Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Produktivitas Kerja Pegawai pada Rumah Sakit Islam Malahayati Medan*. Medan: Universitas Sumatera Utara

Testindo. 2013. *Bagaimana Temperature Controller Bekerja?*. <http://www.testindo.com/article/158/bagaimana-temperature-controller-bekerja>. 13 Maret 2015.

Tipsforurlife. 2015. *Tips to Consider when Selecting a Boiler*. <http://www.tipsforurlife.com/tips-to-consider-when-selecting-a-boiler/>. 13 Maret 2015.

Videojet. 2015. *Videojet 1610 Continuous InkJet Printer: Continuous InkJet Batch Coding Machine*. <http://www.videojet.in/in/homepage/products/continuous-inkjet-printers/videojet-1610.html>. 12 Maret 2015.

Winarno, FG. 1993. *Pangan dan Gizi, Teknologi Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yuko Sangyo (S) Pte Ltd. 2012. *Sankyo Denki UV Lamps*.
<http://yukosg.com/?p=133>. 11 Maret 2015.

21Food. 2015. Varin 08 Seamer. <http://www.21food.com/products/varin-08-seamer-566516.html>. 12 Maret 2015.