

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

PT. Morenzo Abadi Perkasa merupakan perusahaan yang memproduksi daging rajungan kaleng yang berlokasi di Desa Gajah RT.002 RW.003 Kecamatan Gajah Kabupaten Demak, Jawa Tengah. Bentuk organisasi yang digunakan adalah lini dengan tata letak *product layout*. Negara yang menjadi tujuan pemasaran produk meliputi Amerika Serikat, Eropa, China dan Taiwan. Bahan baku yang digunakan adalah daging rajungan dengan menggunakan bahan tambahan berupa SAPP. Tahapan proses pengolahan daging rajungan meliputi *receiving, sorting, mixing, filling, weighing, seaming and coding, pasteurizing and chilling, packaging and labelling, chill storage, loading*.

Sumber daya yang digunakan untuk membantu proses produksi adalah sumber daya manusia dan listrik. Pengawasan mutu dilakukan dari awal penerimaan bahan baku hingga produk akhir agar proses produksi berjalan dengan baik. Pengendalian mutu dilakukan dengan menerapkan sistem HACCP (*Hazzard Analysis Critical Control Point*). Sanitasi yang diterapkan oleh PT. Morenzo Abadi Perkasa telah sesuai dengan standar operasi sanitasi (SSOP) dan diatur oleh prosedur GMP (*Good Manufacturing Practices*).

13.2. Saran

- PT. Morenzo Abadi Perkasa sebaiknya memiliki sistem pengolahan limbah cair karena limbah cair menjadi salah satu *waste* yang banyak dihasilkan pada pengolahan produk rajungan kaleng.
- Pakaian untuk karyawan sebaiknya dibedakan untuk tiap bagian tahapan pengolahan agar mudah dilakukan pengawasan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrine, H. T., J. A. Ritchey, O. S. Hulley dan Sedayana. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Annisyah, E.M. 2013. *Tata Letak Produk (Product Layout)*. <http://digilib.itelkom.ac.id/> (diakses 8 Januari 2019).
- Apple, J. M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Penanganan Bahan*. Terjemahan Nurhayati, Mardiono, M.T. Bogor: Penerbit Institut Teknologi Bogor.
- Arifin, M. 2009. *Sanitasi Lingkungan*. Jakarta : ECG.
- Asadayanti, D. 2004. *Keracunan Makanan Oleh Clostridium Botulinum dan Pencegahannya*. Bogor : IPB press.
- Asadiya, A dan N. Karningroem. 2018. Pengolahan Air Limbah Domestik menggunakan Proses Aerasi, Pengendapan, dan Filtrasi Media Zeolit-Arang Aktif, *Jurnal Teknis ITS*. 7(1) : 2301-9271.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 19-2425-2002: Tata Cara Teknik Operasional Pengolahan Sampah perkotaan. http://ciptakarya.pu.go.id/plp/upload/peraturan/SNI_19-2454-2002_Tata_Cara_Teknik_Operasional_Pengelolaan_Sampah_Perkotaan.pdf (diakses 30 Desember 2018).
- Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 1995. *Laporan pengembangan Pengolahan Kepiting Bakau dan Rajungan*. Jakarta: Direktorat Jendral Perikanan.
- Boyd, C.E. 1990. *Water quality in ponds for aquaculture, Alabama Agricultural Experiment Station*. Albama: Auburn University Press.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Claus, James. R., Jhung-Won Colby dan George J. Flick. 1994. Processed Meat/Poultry/Seafood. Di dalam: Klinsman, D. M. et. Al. (ed). Muscle Food, Meat Poultry and Seafood Technology. Champman and Hall, New York-London.
- Daulay, S. S. 2000. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan. <http://www.kemenperin.go.id/download/6761/HACCP-dan-Implementasinya-Dalam-Industri-Pangan> (25 Juli 2019).
- Department of Food Science and Technology. 2005. *Apa itu HACCP?*. <http://itp.fateta.ipb.ac.id/ft hn3/cbt/haccpapa.php> (diakses 7 Mei 2019).
- Dziedzak JD. 1990. Phosphates Improve Many Foods. Food Technology. 80-92.
- Galil, B. S. 2006. *Portunus Pelagicus, Articiel Delivering Alien Invansive Species Inventories fo Europe*. http://www.europe-aliens.org/pdf/Portunus_pelagicus.pdf. (diakese 4 Januari 2019).
- Ginting, P. 2008. *Sistem Pengolahan Lingkungan dan Limbah Industri*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Goncalves AA, Jose LDR. 2008. Do Phosphates Improve The Seafood Quality? Reality and Legislation. Pan-American Journal of Aquatic Sciences. 3(3): 237-247.
- Haryadi. 2001. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP), *Makalah Training HACCP*, Bogor.
- Haryadi, P. 2009. Validasi Proses Panas Pasteurisasi: Peranan pengukur Suhu, *Food review Indonesia*. 4(8):-24-29.
- Ibrahim, B. Erungan, AC. Sadi, U. 2007. Teknologi Proses Thermal Hasil Perairan. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta : ANDI.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2018. *Tunjukan Pertumbuhan Positif, KKP Catat PDB Perikanan Rp. 59,98 Triliun*. <https://kkp.go.id/artikel/8063-tunjukkan-pertumbuhan-positif-kkp-catat-pdb-perikanan-rp-59-98-triliun> (diakses 20 Februari 2019).
- Koswara, S. 2009. *HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakery*. eBookPangan.com (diakses 7 Mei 2019).
- Koswara, S. 2002. Program Manajemen Hama Terpadu pada Industri Pangan, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 13(3):272-275.
- Mar-Less. 2006. Seafood 101: Pasteurized Crab Meat. http://www.marlees.com/crabs_101.html. (24 Juli 2019).
- Metcalf & Eddy, Inc. 1991. *Wastewater Engineering: treatment, disposal, reuse.3rd ed*. New York: McGraw-Hill,Inc.
- Muchtadi, D. 1995. *Teknologi Mutu dan Makanan Kaleng*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Mulyadi. 1986. *Akutansi Biaya Untuk Manajemen Edisi 4*. Yogyakarta: BPFE.
- Nontji, A. 1993. *Laut Nusantara*. Jakarta : Penerbit Djambatan.
- Nuryani, AG. B. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang beku Konsep Hazard Analysis Critical Point. *Tesis*. Program Studi Magister Manajemen Sumber Daya Pantai Universitas Diponegoro.
- Oemarjati, B. S dan W.Wisnu. 1990. *Taksonomi Avertebrata*. Universitas Indonesia. Jakarta : UI Press.
- Pangera, A dan Dony, A. 2005. *Sistem Operasi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Pandelaki, C.D. 2016. Identifikasi Bahaya Pada Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) di PT. Sumber Mina Bahari, Rembang-Jawa Tengah, *Laporan Praktek Kerja Lapangan*. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.

Pandia, S. 2000. *Kimia Lingkungan*. Jakarta: Grasindo.

Peraturan Daerah (Perda) Provinsi Jawa Tengah No. 5 Tahun 2012 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Provinsi Jawa Tengah Nomor 10 Tahun 2004 Tentang Baku Mutu Air Limbah.

Philips Seafood. 2005. *Grades of Crab Meat*. http://whirlwind.phillipsseafood.net/index.cfm?fa=iPa.page&page_id=23 (diakses 2 Januari 2019)

Poernomo, H. 2015. Analisis Karakteristik Kerja Sistem Pendingin (Air Conditioning) Yang Menggunakan Freon R-22 Berdasarkan Pada Variasi Putaran Kipas Pendingin Kondensor, *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Kelautan*. 12(1) : 1-8.

Prabu. 2008. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta: Penerbit Gramedia

Rees, J. A. 1985. *Natural Resource: Allocation, Economics and Policy*. www.cambridge.org (diakses tanggal 2 Januari 2019).

Requena DD, Hale SA, Greem DP, McClure WF, Farkas BE. 1999. Detection Of Discoloration In Thermally Processed Blue Crab Meat. *Journal of the Science Food and Agriculture*. 79(5): 786-791.

Rifa'i, M. Dan M. Fadhli. 2013. *Manajemen Organisasi*. Bandung: Citapustaka Media Perintis.

Robbins, S.P. 1990. *Perilaku Organisasi, Konsep Kontroversi, dan Aplikasi-Aplikasi*, edisi Bahasa Indonesia, jilid 2. Jakarta: PT. Pren Halindo.

Santi, D. N. 2004. Pengelolaan Limbah Cair Pada Industri Penyamakan Kulit Pulp dan Kertas Industri Kelapa Sawit, *e-USU Repository*. Universitas Sumatra Utara.

Saputra, H., I. Geriyanto., H. Prastowo. 2012. *Studi Teknis dan Ekonomis Perubahan Steam Boiler Menjadi Thermal Boiler Sebagai Pemanas Hfo pada Kapal MV Amazon*. Surabaya: Departemen Teknik Kelautan Institut Sepuluh November Surabaya.

Setiyono. 2001. Dasar Hukum Pengolahan Limbah, *Jurnal Teknologi Lingkungan*. 2(1):72-77.

- Setiyono dan Yudo. 2010. Prototipe Instalasi Pengolahan Air Limbah Industri Pengolahan Ikan di Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi, *Jurnal Teknologi Lingkungan*. 11(1): 7-26.
- Sofyandi, H. 2008. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soim, A. 1994. *Pembesaran Kepiting*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Stoner, J.A.F. 1992. *Manajemen Jilid 2 Edisi Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT. Pren Halindo.
- Suwignyo. 1989. *Avertebrata Air*. Bogor: Lembaga Sumber daya Informasi Institut Pertanian Bogor.
- Syarif, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Laboratorium Rekayasa Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Syarief, R. 2007. *Pengertian, Fungsi, dan Klasifikasi Kemasan dalam Pengemasan Pangan*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Triharjono, A., B.D. Probowati dan M. Fakhry. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep, *Agrointek* 7(2): 76-83.
- Umary, R.C. dan Ma L.A. Cuvin. 1988. *Limnology: Laboratory and field guide, Physico-chemical factors, Biological factors*. Metro Manila: National Book Store, Inc.
- Widhiastuti, I. 2010. Analisis Rantai Pasokan Rajungan Studi Kasus PT.WINDIKA UTAMA Semarang, Jawa Tengah, *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Wignjosuebrotto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: Guna Wijaya.

- Wulandari, S. Dan H. Pramono. 2018. Penerapan Pengolahan limbah Pengalengan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) di PT. Sumber Mina Bahari Rembang Jawa Tengah, *Journal of Marine and Coastal Science*. 7(2):78-88.
- Yamit, Z. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Penerbit Econesia.