

## BAB XIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1. Kesimpulan

- a. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang pembekuan hasil perikanan, salah satunya adalah ikan layur.
- b. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi lini.
- c. Bahan baku ikan layur yang digunakan PT. ILUFA berasal dari Probolinggo, Situbondo, Tuban, dan Pasuruan. Bahan pembantu yang digunakan PT. ILUFA meliputi air yang diperoleh dari ABT (Air Bawah Tanah), es balok yang berasal dari PT. Sulindo Probolinggo, dan es tube yang berasal dari PT. Sumber Abadi Mineral.
- d. Proses pembekuan ikan layur di PT. ILUFA meliputi penerimaan bahan baku, *sizing* dan *grading*, penimbangan, pencucian, penyusunan, pembekuan, pemberian lapisan es (*glazing*), *packing*, penyimpanan beku (*cold storage*), dan *stuffing*.
- e. PT. ILUFA menggunakan tiga bahan pengemas untuk mengemas ikan layur, yaitu pengemas primer berupa plastik PE (*Polyethylene*), pengemas sekunder berupa *master carton* (MC), dan pengemas tersier berupa sak (karung plastik).
- f. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA terdiri atas ruang *air blast freezer* (ABF), gudang, *cold storage*, *ice storage*, *anteroom*, ruang bahan kimia, gudang, dan ruang *water treatment*.
- g. Perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang mesin dilakukan oleh PT. ILUFA dengan melakukan pemeriksaan

kondisi mesin oleh divisi teknik dan penggantian mesin apabila mesin mengalami penurunan performa.

- h. Sumber daya yang digunakan PT. ILUFA dalam menjalankan proses produksi ikan layur adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
- i. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. ILUFA meliputi sanitasi terhadap lingkungan pabrik, bahan baku, bahan pembantu, mesin dan peralatan, serta pekerja.
- j. PT. ILUFA melakukan pengawasan yang terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
- k. Limbah yang dihasilkan dari pengolahan ikan layur di PT. ILUFA antara lain limbah padat basah yang berasal dari proses pencucian serta limbah padat kering yang berasal dari kemasan plastik atau karton. Selain itu, terdapat limbah organik, limbah cair sisa pencucian ikan, serta limbah peralatan dan mesin yang berasal dari proses produksi.

### **13.2. Saran**

Saran yang dapat dilakukan PT. ILUFA adalah penggunaan pengemas tersier berupa sak (karung plastik) pada setiap proses pengemasan (tidak hanya ketika terdapat permintaan konsumen), hal ini bertujuan agar produk lebih terlindungi selama distribusi. Selain itu, PT. ILUFA juga dapat melakukan investasi pada alat-alat (mesin) produksi terbaru untuk meningkatkan efisiensi dan sanitasi selama produksi ikan layur. Demi mengurangi polusi, PT. ILUFA juga dapat mengurangi proses pengolahan limbah dengan cara pembakaran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Apple, J. M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan Edisi Ketiga*. Bandung: ITB.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi: Edisi Revisi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Cenadi, C. S. 2000. Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. *NIRMANA*, 2(1).
- Devi Yulianti.2015. *Desain Struktur Organisasi Efektif Untuk Mencapai Tujuan Organisasi Publik (Studi Pada PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VII LAMPUNG)*.spirit public.10(1):93-114
- Diana Khairani Sofyan.2015. *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Dengan Menggunakan Metode Konvensional Berbasis 5S (SEIRI, SEITON, SEISO, SEIKETSU DAN SHITSUKE)*.jurnal teknologi.2(2):27-41
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2012. *FAO Statistical Yearbook 2012*. Rome: Food and Agriculture Organization.
- Fardiaz, D. 2004. *Kriteria dan Tata Laksana Penilaian Produk Pangan. Cetakan Pertama*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Gould, W. A. 2001. *Total Quality Assurance for the Food Industries*. Maryland: CTI Publications, Inc.
- Handoko T. Hani. (2002). *Manajemen*.Yogyakarta.BPFE.
- Husni, A. dan M. P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. *Teknologi Pengemasan Departemen Teknologi Pertanian*. Sumatera: Universitas Sumatera.

- Karyanta, E. dan, Y. B. Marsahala. 2013. *Penentuan Spesifikasi Generator Set 275 kVA Untuk Desain Dasar Pabrik Yellow Cake*. Tangerang : PRPN-Batan.
- KBBI, 2019. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] Available at: <http://kbbi.web.id/pusat>, [Diakses 20 Oktober 2019].
- Kotler, P. dan K. L. Keller. 2012. *Marketing Management Edisi 14 Global Edition*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Lempang, M., 2014. Pembuatan dan Kegunaan Arang Aktif. *Balai Penelitian Kehutanan Makassar*, 11 (2): 65-80.
- Marriott, N. G. and R. B. Gavani. 2006. *Principles of Food Sanitation*. New York: Springer Science and Business Media, Inc.
- Moaveni, S. 2011. *Engineering Fundamentals: An Introduction to Engineering, SI Edition*. Stamford: Cengage Learning.
- Murtidjo, B. A. 2002. *Budi Daya dan Pembenihan Bandeng*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Nakamura, I. dan N. V. Parin. 1993. *FAO Species Catalogue*. Vol 15. Snake Mackerels and Cutlassfishes of The World (Families Gempylidae and Trichiuridae). An Annotated and Illustrated Catalogue of The Snake Mackerels, Snoeks, Escolars, Gemfishes Sackfishes, Domine, Oilfish, Cutlassfishes, Hairtails, and Frostfishes Known To Date. *FAO Fish Synop*. Rome.
- Nurjanah, S., Sukarno, dan M. Muldani. 2004. *Teknik Penanganan Ikan Basah di Kapal, PPI, dan Tempat Pengolahan*. Buletin THP. VII( 1).
- Peraturan pemerintah, 1999 : Peraturan Pemerintah Nomor 18 Tahun 1999, tentang *Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun*, Sekretariat Bapedal, Jakarta.

- Peraturan Pemerintah. 2001. Peraturan Pemerintah RI No. 82 Tahun 2001: *Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air*.  
<https://www.slideshare.net/infosanitasi/pp-82-th-2001-pengelolaan-kualitas-air-dan-pengendalian-pencemaran-air>  
 (9 November 2019)
- Rahmawati, F. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: BPPM DIY.
- Rahardjo, S. T. 2019. *Desain Grafis Kemasan UMKM*. 2019: Deepublish Publisher.
- Rodiyanti et al. 2014. *Kinetika Filtrasi Limbah Cair Industri Tahu Dengan Menggunakan Metode Biofilter Media Zeolit*. Lampung. Universitas Lampung.
- Robbins. P. Stephen. (1996). *Perilaku Organisasi, Konsep, Kontroversi dan Aplikasi*. Jakarta. PT. Bhuana Ilmu Populer.
- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Saefrudin. 2017. Pengorganisasian Dalam Manajemen. *Jurnal al Hikmah*. 5 (2):56-67
- Setiyono dan S. Yudo. 2008. Dampak Pencemaran Lingkungan Akibat Limbah Industri Pengolahan Ikan di Muncar (Studi Kasus Kawasan Industri Pengolahan Ikan di Muncar-Banyuwangi). *JAI*, 4(1):69-80.
- Siti Hapsah Isfardiyana. 2017. *BUSINESS JUDGEMENT RULE OLEH DIREKSI PERSEROAN*. *jurnal panorama hukum*. 2(1):1-20
- Silaban, G., dkk. 2009. Kinerja Penerapan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja Perusahaan Peserta Program Jaminan Kecelakaan Kerja Pada PT. JAMSOSTEK Cabang Medan. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, 12(3):130-139.

- Singh, R. P. and D. R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering Fourth Edition*. New York: Academic Press, Inc.
- Sritomo, W. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan Edisi Ketiga*. Surabaya: Guna Widya.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-Dasar Pengelolaan Air Limbah*. Jakarta: UI Press.
- Sumardi, J.A. 2010. *Ikan Segar Mutu dan Cara Pendinginan Teknologi Hasil Perikanan*. Malang: Universitas Brawijaya
- Susanto, 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Syukrianti Mukhtar.2015. *Peran Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Kosumen*. *Jurnal Sosial Humaniora*.8(2):181-190
- Toldrá, F. 2015. *Handbook of Fermented Meat and Poultry*. West Sussex: John Wiley & Sons, Ltd.
- Waluyo, L. 2018. *Bioremediasi Limbah*. Malang: UMM Press.
- Wignjosoebroto, S.2000. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Penerbit Prima Printing, Surabaya.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zailanie, K. 2015. *Fish Handling*. Malang: Universitas Brawijaya Press.