

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan dan pembekuan hasil perikanan. Salah satu produk olahan PT. ILUFA adalah ikan teri nike beku.
2. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi lini.
3. Bahan baku ikan teri nike beku berasal dari pemasok di Gorontalo, sedangkan bahan pembantu produksi berupa ABT (Air Bawah Tanah), air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), dan es *tube* dari PT. Es Mineral Sumber Abadi Pasuruan.
4. Urutan proses produksi ikan teri nike beku di PT. ILUFA adalah penerimaan bahan baku, pengecekan suhu bahan baku, penyimpanan di *cold storage*, *thawing*, pencucian I, sortasi, pencucian II, penimbangan, *water filling*, *sealing*, pengeluaran udara, penataan di rak, pembekuan di ABF, deteksi logam, pengemasan, penyimpanan dan *stuffing*.
5. Bahan pengemas yang digunakan oleh PT. ILUFA untuk mengemas ikan teri nike beku ada dua macam, yaitu pengemas primer menggunakan plastik LDPE (*Low Density Polyethylene*), sedangkan pengemas sekunder yang digunakan adalah *master carton* (MC).
6. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA terdiri atas ruang penyimpanan suhu rendah (*cold storage*), *ice storage*, ruang bahan kimia, gudang dan ruang *water treatment*.

7. Perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang mesin dilakukan oleh PT. ILUFA agar proses produksi ikan teri nike beku berjalan dengan baik dan lancar.
8. Sumber daya yang digunakan untuk proses produksi ikan teri nike beku di PT. ILUFA adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
9. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. ILUFA yaitu sanitasi lingkungan kerja, pekerja, mesin, peralatan, bahan baku, dan bahan pembantu.
10. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. ILUFA terdiri 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 Teri Nike di PT. ILUFA, antara lain adalah limbah padat (basah dan kering) dan limbah cair.

13.2. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk meningkatkan keamanan dan efisiensi produk ikan teri nike beku adalah pengecekan bahan baku yang telah dilakukan *thawing* dengan *metal detector* , sehingga bahan baku yang akan di proses terhindar dari cemaran logam berat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto , E dan Liviawati E. 2003. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius: Yogyakarta.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dinas Perikanan dan kelautan Kota Gorontalo. 2011. Pemerintah Daerah Kota Gorontalo. *Produksi Ikan Teri Nike Kota Gorontalo dalam Angka*. Gorontalo.
- Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan. 2007. Masalah Dan Kebijakan Peningkatan Produk Perikanan Untuk Pemenuhan Gizi Masyarakat. Jakarta.
- Handayani, S. S. 2014. Analisis Kandungan Asam Lemak Omega-3 dan 6 pada Bagian Kepala dan Badan Ikan Lele (*Clarias sp.*) Melalui Reaksi Enzimatis. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. ISBN: 987-602-0951-00-3 Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Surabaya: 1-8.
- Handoko, T. H. 1993. *Manajemen* (Edisi II). Yogyakarta: BPFE Universitas Gajah Mada.
- Kusnandar. 2010. Penelitian Tindakan Kelas. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Muchtadi, Tien R, dkk. 2010. Ilmu Pengetahuan Pangan. Bandung: AlfaBeta.
- Purnomo, Hari. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rohanah, A. 2002. Pembekuan. <http://usulibrary.com> [26 Januari 2019].
- Simatupang, T.M. (2016). Struktur dan Sistem Rantai Pendingin Ikan dalam Rangka Pengembangan Sistem Logistik Ikan Nasional (SLIN).
- Sondoro, Yunias. (2011). Pengawetan Ikan dengan Menggunakan Metode Pembekuan (Cold Storage) Diakses melalui

<http://yunias19ocean.blogspot.co.id/2011/05/pengawetan-ikan-dengan-menggunakan.html> pada 23 november 2018.

- Supriyadi, H. 2014. Keragaman Penyakit Bakterial Ikan Nilla (*Oreochromis niloticus*) pada Keramba Jaring Apung di Lokasi Berbeda. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 11 (7): 35-41.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yusuf, A. 2011. Tingkat Kontaminasi *Escherichia coli* pada Susu Segar di Kawasan Gunung Perak, Kabupaten Sinjay. Diakses pada 10 Nopember 2018