

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. CV. Indo Jaya Pratama Muncar, Banyuwangi merupakan salah satu unit pengolahan pangan yang bergerak di bidang pengolahan ikan kaleng.
2. Tata letak ruang pabrik di CV. Indo Jaya Pratama adalah berdasarkan aliran produk.
3. Kemasan yang digunakan untuk mengemas produk di CV. Indo Jaya Pratama adalah kaleng (kemasan primer) dan karton (kemasan sekunder).
4. Sumber daya yang digunakan di CV. Indo Jaya Pratama meliputi sumber daya batu bara, kayu, air, listrik, dan sumber daya manusia.
5. Sanitasi yang diterapkan di CV. Indo Jaya Pratama meliputi sanitasi ruang produksi, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi bahan baku, bahan pembantu dan produk.
6. Pengawasan mutu yang dilakukan di CV. Indo Jaya Pratama meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
7. Pengolahan limbah yang dilakukan di CV. Indo Jaya Pratama meliputi pengolahan limbah padat dan cair.
8. Selain dimanfaatkan dalam pembuatan ikan kaleng, ikan lemuru juga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan dendeng, *stick*, dan sosis.

Saran

Setelah mengikuti Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di CV. Indo Jaya Pratama, dapat memberikan saran yaitu:

1. CV. Indo Jaya Pratama sebaiknya melakukan peningkatan terhadap beberapa aspek meliputi konstruksi ruang produksi dan penyimpanan untuk menghindari kontaminasi pada produk, bahan baku, maupun bahan lain yang digunakan selama proses produksi.
2. CV. Indo Jaya Pratama sebaiknya meningkatkan pengendalian mutu pada produk, salah satunya dengan melengkapi atau menambah sarana pengujian yang diperlukan di laboratorium analisa.
3. CV. Indo Jaya Pratama sebaiknya memberikan kursus atau penjelasan kepada pekerja baru mengenai pekerjaan dan pentingnya menjaga kebersihan agar kualitas produk yang dihasilkan tetap baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 2004. *Pedoman Bertanam Bawang*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Abriana, A. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Makassar: CV Sah Media
- Adisu, E. 2008. *Hak Karyawan Atas Gaji & Pedoman Menghitung*. Jakarta: Forum Sahabat.
- Adriantantri, E. 2008. *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Guna Meminimkan Jarak dan Biaya Material Handling Menggunakan Aplikasi QS Versi 3.0 Pada PT. Industri Sandang Nusantara Unit Patal Grati Pasuruan*. Malang: Intitut Teknologi Nasional.
- Afrianto, E. dan E. Liviawati. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Alamsyah, Y. 2008. *Homemade Frozen Food*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Archer, M., Edmonds, M., & George, M., 2008. *Seafood thawing*. Seafish Research & Development.
- Arief, L. M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Sleman: CV Budi Utama.
- Astawan M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Ayustaningwarno, F., G. Retnaningrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, M. S. Wulaning Rejeki. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2908-2013. *Dendeng Sapi*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2729:2013. *Ikan Segar*.
https://kupdf.net/download/20016sni-2729-2013-ikan-segarpdf_5a686be3e2b6f59624924540_pdf. (25 Januari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3554-2006. *Cara Uji Air Minum Dalam Kemasan*, Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 8222:2016. *Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng*. https://kupdf.net/download/sni-8222-2016pdf_59fb228ce2b6f5c607125bf6_pdf. (15 Januari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3548-1994. *Sardin Media Saus Tomat dalam Kaleng*. <https://dokumen.tips/documents/sni-01-3548-1994-ikansardin.html>. (15 Januari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 7755-2013. *Sosis Ikan*.
https://kupdf.net/download/1434sni77552013_59b69d3a08bbc5887e934730_pdf (7 April 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Standar Nasional Indonesia 01-2713.2000. *Kerupuk Ikan*. Dewan Standar Nasional. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Baroto, T. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Bisri, M. 2012. *Air Tanah*. Malang: UB Press.
- Bryan dan Frank L. (1995). *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. (Diterjemahkan oleh Ditjen PPM dan PLP). Jakarta: Depkes RI.
- Burhanuddin dan A. Djamali. 1983. Pengamatan Larva Anisakidae Pada Ikan Laut di Laut Jawa dan Sekitarnya, *Oseanologi di Indonesia*. 16: 19-27.
- Candra., R. Adawyah dan Mawarti. 2017. Variasi Penambahan Gula Merah Aren (*Arenga pinnata*) Dengan Konsentrasi Berada Pada Dendeng Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Terhadap Penerimaan Panelis. *Fish Scientiae Journal* 7(2): 168-168.

- Fachruddin. 2007. *Pemanfaatan Ikan Rucah dari Hasil Samping Pukat Jendela*. Jakarta: LPTP No. 26/1984.
- Febianti, R. 2017. Penentuan Presisi Metode Argentometri Mohr untuk Analisis Kadar Klorida pada Pengolahan Limah Tekstil Menggunakan Metode Elektrooksidasi, *Karya Tulis Ilmiah*, Universitas Setia Budi. Surakarta.
- Garmen. 2020. *UMP/UMK Jatim*. <https://gajimu.com/garmen/gaji-pekerja-garmen/gaji-minimum/ump-umk-jatim> (18 April 2020).
- Gardjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gustavo, V.B.C, Anthony J.F., Shelly J.S, Theodore P.L. 2007. *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*. USA: Blackwell Publishing.
- Hadi, A. 2007. *Prinsip Pengelolaan Pengambilan Sampel Lingkungan*. Jakarta: Gramedia.
- Hambali, E., M. Rivai, A. Suryani. 2005. *Membuat Aneka Bumbu Instan Pasta*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Handayani, Novi . 2010. Studi Awal Tentang Sistem Penyediaan Air Bersih di Desa Karangduwur Kecamatan Kalikajar Kabupaten Wonosobo. *Skripsi S-1*, UNNES.
- Herni, K. 2008. *Pendidikan Ketrampilan*. Jakarta: Grafindo Media Pratama.
- Husni, A. dan M. P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: FORIKES.
- Jaelani. 2007. *Khasiat Bawang Merah*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Panganku.org (15 Mei 2020).

- Khaddami, A., A. A. Ariffin, J. Bakar, dan H. M. Ghazal. 2009. Fatty Acid Profile of The Oil Extracted From Fish Waste (Head, Intestine and Liver) (*Sardinella lemuru*), *World Applied Science Journal* 7 (1): 127-131.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saus*. E-book pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-SAUS.pdf> (13 Juni 2020)
- Kumalaningsih, S. 2016. *Rekayasa Komoditas Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan, dan R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Mahfud, M. dan Z. Sabara. 2018. *Industri Kimia Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Majhicaryono., Purwanto., ArisIsanto., dan Rina. 2014. Kajian Potensi Energi Arus Laut di Perairan Selat Antara Pulau Kandang Balak dan Pulau Kandang Lunik, Selat Sunda. *Jurnal Oseanografi* 3(2): 230 - 235.
- Marsanti A.S. dan R. Widiarini. 2018. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Martina, A. dan J.R. Witono. 2014. *Pemurnian Garam dengan Metode Hidroekstraksi Batch*. Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia. 2016. *Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah dan Daur Ulang, Pembuangan dan Pembersihan Limbah dan Sampah Golongan Pokok Pengelolaan Limbah Bidang Pengelolaan Limbah Industri*. <https://kemenperin.go.id/kompetensi/download.php?id=102> (27 Januari 2020).
- Merta, I. G. S., dan S. Nurhakim. 2004. Musim Penangkapan Ikan Lemuru, *Sardinella lemuru*, Bleeker 1853 di Perairan Selat Bali. *JPPI Edisi Sumber Daya dan Penangkapan* 10(6):75-84.

- Murniyati, F. R. Dewi, dan R. Peranginangin. 2014. *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dan Tulang Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Nugraha, S. W., A. Ghofar, dan S. Wijaya. 2018. Monitoring Perikanan Lemuru di Perairan Selat Bali, *Journal Of Maquares*. 7 (1): 130-140.
- Nurachmad, M. 2009. *Cara Menghitung Upah Pokok, Uang Lebur, Pesangon, & Dana Pensiun untuk Pegawai dan Perusahaan*. Jakarta: Visimedia.
- Nurachmad, M. 2009. *Tanya Jawab Seputar Hak-hak Tenaga Kerja Kontrak*. Jakarta: Visimedia.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2003. *Undang Undang Republik Indonesia Nomor 13 tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Pinontoan, O. R. dan O. J. Sumampouw. 2019. *Dasar Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Pongtuluran, Y. 2015. *Manajemen Sumber Daya Alam dan Lingkungan*. Yogyakarta: ANDI.
- Pracaya, 2012. *Bertanam Tomat*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, B. H., A. S. Rusdianto, dan M. Hamdani. 2013. *Desain Tata Letak Fasilitas Produksi pada Pengolahan Ribbed Smoked Sheet (RSS) di Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember, Jember.

- Pursetyo, K.T., W. Tjahjaningsih., dan H. Pramono. 2015. Perbandingan Morfologi Kerang Darah di Perairan Kenjeran dan Perairan Sedati. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 7(1): 31-33.
- Purwaningsih, B. 2000. Pembuatan Sosis Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*) dengan Variasi Macam dan Jumlah Bahan Pengisi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Rajaguguk, H. P. 2002. *Peran Serta Pekerja dalam Pengelolaan Perusahaan (Co-determination)*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Redaksi, RAS. 2010. *Tip Hukum Praktis: Masalah Seputar Bisnis*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Reni, L., J. Santoso dan B. Ibrahim. 2019. Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(2): 273-286.
- Riyanto, 2014. *Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun (Limbah B3)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rizk. 2014. Charactrization of carotenoids (lyco-red) extracted from tomato peels and its uses as natural colorants and antioxidants of ice cream. *Annals of Agricultural Science*. 59: 53-61
- Romiyadi. 2018. Perancangan dan Pembuatan Mesin Peniris Minyak menggunakan Kontrol Kecepatan. *Jurnal Teknik Mesin* 8(1):5-10.
- Rudi, R., Dwiyitno., J.T. Murtini., F. Aryani., N. Priyanto dan E.S. Heruwati. 2008. *Test Kit Histakit untuk Menguji Kandungan Histamin pada Produk Perikanan*. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Sahubawa, L. 2018. *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. Yogyakarta : UGM Press.
- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Saparinto, C. dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Kanisius.
- Sari, D. K., H. Rahmawati, dan Susilawati. 2019. Stik Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Tinggi Protein dan Kalsium sebagai Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(2):311-317, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung Mangkurat, Kalimantan Selatan.
- Sari, S. F. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (Thawing) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis asinina*) Beku, *Saintek Perikanan*. 14 (2): 106-109.
- Sartimbul, A., F. Iranawati., A.B. Sambah., D. Yona., N. Hidayati., M.A.Z. Fuad dan S.H.J. Sari. 2017. *Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Pelagis*. Malang: UB Press.
- Schroeder, E.D. 1977. *Water and wastewater treatment*. New York: Mc Graw-Hill.
- Soeparno, R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sommer, C., W. Schneider, J.M. Poutiers. 1996. *The Living Marine Resources of Somalia*. Rome: FAO.
- Suartama, K. 2001. *Teknik Pengalengan Ikan Lemuru*. Malang: Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya.
- Suprpti, M. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan: Produk Olahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suriyanti. 2007. *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryana, D. 2013. *Menanam Cabe: Tanaman Cabe*. Jakarta: CreateSpace Independent Publishing Platform.

- Suryaningsih, L. 2014. *Kajian Berbagai Metoda Thawing Terhadap Keempukan, Daya Ikat Air dan Susut Masak Daging Sapi Bagian Paha, Seminar Nasional Fakultas Peternakan Unpad ke-2*.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, M. W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Tenorio, L.M., F.L. Garcia., dan R. Pacheco. 2006. Comparison of Freezing and Thawing Treatments on Muscle Properties of Whiteleg Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Journal of Food Biochemistry* 31:563- 576.
- Thomas, A.N.S. 1989. *Tanaman Obat Tradisional Volume 1*. Jakarta: Kanisius.
- Umar, H. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis Edisi 3*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Verma, P., A.N. Yadav., S.K. Kazy., A.K. Saxena., and A. Suman. 2014. Evaluating the diversity and phylogeny of plant growth promoting bacteria associated with wheat (*Triticum aestivum*) growing in central zone of India. *International Jurnal of Current Microbiology and Applied Sciences* 3(5): 432-447.
- Waridi, S. P. 2004. *Pengolahan Sosis Ikan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Waziroh, E., D. Y. Ali dan N. Istianah. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.
- Whitehead, P. J. P. 1985. *FAO Species Catalogue Vol. 7. Clupeoid Fishes of The World*, FAO Fisheries Synopsis No 125, Volume 7, Part 1.
- Yamit, Z. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Ekonisia Kampus Fakultas Ekonomi UII.
- Yang, Y., Z. Fang, X. Chen, W. Zhang, Y. Xie, Y. Chen, Z. Liu, W. Yuan. 2017. An Overview of Pickering Emulsions: Solid-Particle Materials, Classification, Morphology, and Applications, *Front Pharmacol*. 8: 287.