

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan terutama dalam bidang pembekuan *fillet* ikan kakap merah.
2. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dan struktur organisasi yang dimiliki PT. ILUFA adalah struktur organisasi garis.
3. Bahan baku yang digunakan oleh PT. ILUFA untuk produksi *fillet* ikan kakap merah adalah ikan kakap merah yang diperoleh dari Pasuruan dan Probolinggo, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah air yaitu ABT (Air Bawah Tanah), air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum) dan es batu yaitu es balok dari PT. Kasrie Pandaan dan es “TUBE” dari PT. Es Mineral Sumber Abadi Pasuruan.
4. Urutan proses produksi *fillet* ikan kakap merah adalah penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi I (*sizing* dan *grading*), penimbangan I, pencucian II, penyisiran (*skin on*), pencucian III, *filleting*, pencabutan duri dan kulit (*skin less*), *trimming*, sortasi II (*sizing* dan *grading*), penimbangan II, pencucian IV, pewadahan, pengisian gas *Carbon Monoxide* (CO), penyimpanan, pengeluaran gas CO, *retouching*, sortasi III (*sizing* dan *grading*), penimbangan III, pencucian V, pengemasan primer dan pelabelan, pengemasan vacuum, perapihan dan penataan pan, pembekuan ABF, penimbangan IV, pengecekan logam, *packing*, *storing*, *stuffing*, dan ikan kakap merah *fillet*.
5. Pengemasan yang dilakukan di PT. ILUFA menggunakan bahan pengemas primer dan sekunder berupa plastik *polyetilen* jenis LDPE

(*Low Density Polyethylene*) dan pengemas tersier yaitu *master carton* yang terbuat dari *corrugated paperboard* dan bagian dalamnya yang dilapisi lilin. Penyimpanan pada PT. ILUFA dilakukan dalam ruang penyimpan, yaitu *chilling room*, *cold storage*, dan gudang (*warehouse*).

6. Penggunaan mesin dan peralatan pada suatu industri sangat berpengaruh terhadap produktivitas dan efisiensi produk serta pelaksanaan produksi dalam perusahaan tersebut. Perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang mesin dilakukan oleh PT. ILUFA agar proses produksi *fillet* ikan kakap merah dapat berjalan dengan baik dan lancar.
7. Sumber daya yang digunakan PT. ILUFA yaitu sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
8. Sanitasi yang dilakukan PT. ILUFA meliputi sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, bahan baku dan sanitasi bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan PT. ILUFA yaitu pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
10. Limbah yang dihasilkan PT. ILUFA dari proses pembekuan berupa limbah padat, limbah cair, dan limbah gas.

13.2. Saran

Sebaiknya PT. ILUFA menggunakan merk dengan nama perusahaan sendiri agar dapat memperoleh keuntungan yang lebih banyak dan dapat dikenal serta diingat oleh banyak orang. Jenis standar logam yang digunakan untuk pengecekan hasil akhir sebaiknya ditambah untuk meminimalisir pencemaran logam pada produk akhir. Gas CO merupakan gas yang berbahaya jika terhirup oleh manusia karena bersifat *toxic* sehingga

diperlukan *safety mask* yang layak untuk petugas yang melakukan pengisian dan pengeluaran gas CO. Pada pemasaran produk beku dimasa seperti sekarang (pandemic dan millennial) bisa lebih dimaksimalkan melalui *website* atau aplikasi penjualan seperti tokopedia atau sejenisnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afianto, E dan Liviawati E. 2003. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Apple, James. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan Edisi Ketiga*. Bandung: ITB.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi “Keracunan Makanan.”* Buku Kedokteran EGC: Jakarta.
- Bahar, B. 2006. *Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo dan Adiono, Eds). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia Press.
- Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2007. Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan
- Duha, T. 2018. *Perilaku Organisasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Dwicaahyo, H. B. 2017. Analisa Kadar NH₃, Karakteristik Individu dan Keluhan Pernapasan Pemulung di TPA Sampah Benowo dan Bukan Pemulung di Sekitar TPA Sampah Benowo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(2): 135-144.
- Fardiaz, S. 1995. Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Perikanan di Indonesia. Tantangan dan Harapan Sistem Jaminan Mutu. Buletin Teknologi dan Industri Pangan.

- Fatma, D. 2017. Pengolahan Limbah Industri: Cair, Padat, Gas, dan B3.
<https://ilmugeografi.com/geografi-teknik/pengolahan-limbah-industri>
 (18 Februari 2020)
- Guthrie, R.K. 1980. *Food Sanitation*, 2 nd ed. Connecticut: The AVI
- Hardjamulia. 2001. *Analisis Kebijakan Pembangunan Perikanan*.
 Jakarta: Pusat Riset Perikanan Budidaya.
- Hariandja, Marihot T.E. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta:
 Grasindo.
- Herujito, Y. M. 2001. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: PT Grasindo
- Hubeis, M. 1994. Pemasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di
 Indonesia. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 5 (3). Fakultas
 Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Indraswari, C. H. 2003. *Rambak Kulit Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Jenie, BST. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Johnston, W.A. 1994. Freezing and Refrigerated Storage in Fisheries, FAO.
 Technical Paper.
- Justicia, A. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah Sebagai Sumber
 Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. Skripsi. Fakultas
 Perikanan dan Ilmu Kelautan, UNPAD. Jatinangor.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the
 Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.
- Lailossa, G. W. 2009. Studi Awal Design Model Sistem Rantai Dingin (*Cold
 Chain System*) Komoditas Unggulan Ekspor Sektor Perikanan Maluku
 (Ikan Beku/*Frozen fish*). Seminas Nasional Teori dan Aplikasi
 Teknologi Kelautan.
- Lee, D. S., Kit L. Y., dan Luciano P. 2008. *Food Packaging Science and
 Technology*. New York: CRC Press.

- Lubis E., Eko S.W., Nirmalanti, M. 2010. Penanganan Selama Transportasi Terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman: Aspek Biologi dan Teknis. *Jurnal Mangrove dan Pesisir*, X (1): 1-7.
- Mahida, U. N. 1999. Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri. Jakarta: CV. Rajawali.
- Marlen, H. S. 2008. *Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan 2*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muslem, R. 2016. *Pengemasan Produk Perikanan*. <https://www.scribd.com/document/334266902/Artikel-Pengemasan-Produk-Perikanan> (24 Januari 2020).
- Nusantari, E. Abdul, A., dan Harmain, R.M. 2016. *Ikan Bandeng Tanpa Duri Sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo*, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. Vol 3, No1, hal 778-87.
- Pramono, H. 2010. *Sanitasi dan Hygiene Agroindustri*, Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Kalibagor Dinas Pendidikan Kabupaten Banyumas. Publishing Company Inc.
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Rohanah, A. 2002. Pembekuan. *Laporan Hasil Olahan Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Siswati, R. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan*, Departemen Pendidikan Nasional.
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*.

- Sulchan, M., dan N. W. Endang. 2007. *Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam*. UNDIP. Semarang.
- Sumarsono, S. 2003. *Ekonomi Manajemen Sumber Daya Manusia dan Ketenagakerjaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Surabaya: Erlangga.
- Susanto, T. 1993. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Akademik Press.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1997. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Syarief, R., dan S. Sassy. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Laboraturium Rekayasa Proses Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Wijana, S. 2012. *Perencanaan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*. <http://yusronsugiarto.Lecture.ub.ac.id/files/> (16 Januari 2020).
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. L. Betty. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.