

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. ILUFA menjalankan struktur organisasi garis, wewenang pimpinan langsung ditujukan kepada bawahan dan bawahan bertanggung jawab pada atasan langsung.
2. Bahan baku ikan teri nikel yang didapat PT. ILUFA berasal dari Gorontalo, sedangkan bahan pembantu produksi berupa ABT (Air Bawah Tanah), es batu dan es *tube* yang telah melewati pengujian mikrobiologi selama 3 bulan sekali.
3. Urutan proses pembekuan ikan teri nikel di PT. ILUFA adalah penerimaan bahan baku, penyimpanan, pencairan ikan beku (*thawing*), pencucian I, sortasi, pencucian II, penimbangan, pengisian air, pemeriksaan akhir, penyegelan kemasan, penataan, pembekuan, pendeteksian logam, pelabelan, dan penyimpanan beku.
4. Bahan pengemas yang digunakan oleh PT. ILUFA untuk mengemas ikan teri nikel beku ada tiga macam, yaitu pengemas primer, sekunder, dan tersier masing-masing: Pengemas primer yang digunakan adalah plastik PE (*Polyethylene*). Pengemas sekunder yang digunakan adalah karton A-1. Pengemas tersier yang digunakan adalah karung sak. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA terdiri atas ruang penyimpanan dingin, ruang penyimpanan es, ruang antara (*ante room*), gudang, ruang bahan kimia, dan ruang pengolahan air (*water treatment*).
5. Sumber daya yang digunakan untuk proses pembekuan ikan teri nikel di PT. ILUFA adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik yang terbagi menjadi PLN dan *genset*.

6. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. ILUFA terdiri dari sanitasi lingkungan kerja, mesin dan peralatan, bahan baku dan bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
7. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. ILUFA terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.

13.2 Saran

Sebaiknya kedisiplinan pekerja perlu ditingkatkan dalam hal sanitasi, dengan mencuci tangan setiap 30 menit sekali untuk menjaga kualitas dari ikan teri nike tetap baik. Ketidakdisiplinan pekerja dalam mencuci tangan setiap 30 menit sekali dapat mengkontaminasi produk, karena ikan teri nike merupakan produk hewani yang mengandung nilai gizi yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, F. 2012. Kadar Protein dan Ca Pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepah Kelapa. *Naskah Publikasi Ilmiah*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Arief, L. M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri: Dasar-Dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja*. Yogyakarta: Andi.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Produksi Perikanan Menurut Subsektor (ribu ton)*, 1999-2014. <http://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1711> (15 Januari 2020)
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Ikan Beku*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Baruadi, A. S. R., L. Mile, F. M. Sahami, Mulis. 2018. *Pengemasan, Penyimpanan, dan Penggudangan Olahan Perikanan*. Gorontalo: Athra Samudra.
- Burgaard, M. G. dan B. M. Jorgensen. 2015. Effect of Frozen Storage Temperature on Quality-Related Changes in Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*), *Journal of Aquatic Food Product Technology* 20:53-63.
- Cao, L., B. A. Rasco, J. Tang, L. Niu, K. Lai, Y. Fan, dan Y. Huang. 2016. Effect of freshness on the Cook Loss dan Shrinkage of Grass Carp (*Ctenopharyngodon idellus*) Fillets Following Pateurization, *International Journal of Food Properties* 19(10):2297-2306.
- Darma, D. C., Purwadi, dan T. C. Wijayanti. 2020. *Ekonomika Gizi: Dimensi Baru di Indonesia*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo. 2011. *Data Statistik Hasil Perikanan Tahun 2010*, Gorontalo.
- Duha, T. 2018. *Perilaku Organisasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Faroj, M. N. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stholephorus commersonii*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna angularis*) Terhadap Daya Terima dan Kandungan Protein Pie Mini, *Jurnal Media Gizi Indonesia* 14(1): 56-65.

- Fuady, M. 2017. *Perseroan Terbatas: Paradigma Baru*. Bandung: PT Citra Aditya Bakti.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana.
- Gustafsson, K., G. Jonson, G. Smith, D. Sparks. 2006. *Retailing Logistics and Fresh Food Packaging: Managing Change in the Supply Chain*. Philadelphia: Kogan Page Limited.
- Hamdani dan S. Rizal. 2019. *Kewirausahaan*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Handoyo, W. T. dan L. Assadad. 2016. Karakterisasi Proses Produksi dan Kualitas Tepung Ikan di Beberapa Pengolah Skala Kecil. *Seminar Nasional Tahunan XIII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*, Yogyakarta, 13 Agustus 2016, 197-205.
- Hemeto, C. A. 2018. Analisis Kandungan Gizi Cookies Sagu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Ikan Nike (*Awaous Melanocephalus*) (Kajian Diversifikasi Produk Pangan Lokal), *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian S1-Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Hidayah, Z. 2015. *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. USA: CRC Press.
- Husni, A. dan M.P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Irianto, H. E. dan Sri G. 2014. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Iskandar, C. S., S. Upa, dan M. Iskandar. 2019. *Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) Berbasis Technopreneurship*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Produktivitas Perikanan Indonesia*. <https://kkp.go.id/wp-content/uploads/2018/01/KKP-Dirjen-PDSPKP-FMB-Kominfo-19-Januari-2018.pdf>. (15 Januari 2020).

- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2014. Analisis Outlook Pangan 2015-2019. [http://bppp.kemendag.go.id/media_content/2017/08/Analisis Outlook Pangan 2015-2019.pdf](http://bppp.kemendag.go.id/media_content/2017/08/Analisis_Outlook_Pangan_2015-2019.pdf) (15 Januari 2020).
- Kuswiratmo, B. A. 2016. *Keuntungan dan Resiko Menjadi Direktur Komisaris dan Pemegang Saham*. Jakarta: PT. Visimedia Pustaka.
- Malik, A. 2010. *Pengantar Bisnis Jasa Pelaksana Konstruksi*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Murtidjo, B. A. 2001. *Beberapa Metode Pengolahan Tepung Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nurminah, M. dan E. Julianti. 2002. *Teknologi Pengemasan*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Ocampo, I. D., F. Bermudez., dan H. Diaz. 2011. Effect of Storage Time, Muscle Type, And Animal Genotype on Drip Loss in Raw Pork, *Acta Agronomica* 58(3): 1-14.
- Pasingi, N., dan S. Abdullah. 2018. Pola Kemunculan Ikan Nike (*Gobiidae*) di Perairan Teluk Gorontalo, Indonesia, *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir dan Perikanan* 7(2): 111-118.
- Rahmawati, F. 2018. Perbandingan Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Pada Ikan Nila (*Aerochromis niloticus*), *Skripsi S-1*, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Pendidikan Biologi Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, Lampung.
- Robertson, G. L. 2013. *Food Packaging: Principles and Practice*. Boca Raton: CRC Press.
- Rotabakk, B. T., G. L. Melberg., J. Lerfall. 2017. Effect of Season, Location, Filleting Regime and Storage on Water-Holding Properties of Farmed Atlanti Salmon (*Salma salar L.*), *Food Technology and Biotechnology* 56(2): 238-246.
- Sa'diyah, H., A. F. Hadi, dan N. Ilminnafik. 2016. Pengembangan Usaha Tepung Ikan Di Desa Nelayan Puger Wetan, *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* 1(1): 39-47.
- Sahubawa, L. 2019. *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soetrisno, E. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Kencana.

- Suparjati, Tuginem, dan P. Rahayu. 2000. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surono, I. S., A. Sudibyo, P. Waspodo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryaningrum, D., Suryanti, dan I. Muljanah. 2013. *Membuat Filet Ikan Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syahza, A., Suwondo, Bahruddin, dan Darmadi. 2017. *Prosiding Seminar Nasional: Pengelolaan Daerah Aliran Sungai Secara Terpadu*, Riau, Universitas Riau.
- Trisunaryanti, W. 2018. *Dari Sampah Plastik Menjadi Bensin dan Solar*. Yogyakarta: UGM Press.
- Waluyo, L. 2018. *Bioremediasi Limbah*. Malang: UMM Press.
- Wijatno, S. 2009. *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Winarno dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Yuanita, L. 2008. Penentuan Kadar STPP Food Grade untuk Meningkatkan Masa Simpan Ikan Nila Tilapia (*Oreochromis niloticus* L.). *Berkala Penelitian Hayati*. 13:179-186.
- Yusuf, N., S. Purwaningsih, dan W. Trilaksani. 2012. Formulasi Tepung Pelapis Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*), *Jurnal Hasil Perairan Teknologi Perikanan Universitas Negeri Gorontalo* 13(1): 35-44.
- Zafhira, N.A. 2012. Pengaruh Waktu Inkubasi dan Dosis Ozon Pada Desinfeksi Hama Bakteri *Xanthomonas oryzae* pv. *oryzae* dengan Kombinasi Proses Ozonasi Dan Adsorpsi dengan Zeolit Alam. *Skripsi*, Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Indonesia, Depok.
- Zailanie, K. 2015. *Fish Handling*. Malang: UB Press.