

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil laut
2. Lokasi PT Indo Lautan Makmur didasarkan pada tempat yang mudah dijangkau. PT. Indo Lautan Makmur terletak di Jalan Raya Sawocangkring desa Sawocangkring No. 02 Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur.
3. Struktur Organisasi yang digunakan PT X adalah struktur organisasi lini dan staf, serta memiliki bentuk badan usaha Perseroan Terbatas (PT).
4. Bahan baku yang digunakan pada proses pembuatan bakso ikan isi ayam di PT. Indo Lautan Makmur adalah surimi dari hasil olahan sendiri dengan bahan baku ikan dari supplier.
5. Semua bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan pada proses pembuatan bakso ikan isi ayam adalah bahan yang *food grade*, yaitu aman digunakan di dalam industri pangan.
6. Proses pengolahan bakso ikan isi ayam di PT Indo Lautan Makmur dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan baku, persiapan bumbu, *mixing* adonan, pencetakan dan perebusan, pendinginan, pembekuan, pengemasan, *metal detecting*, dan penyimpanan.
7. Kemasan bakso ikan isi ayam yang digunakan adalah kemasan primer yaitu kemasan laminasi yang terdiri dari PE (*Polyethilene*) dan PP (*Polypropihlene*), serta kemasan sekunder yaitu berupa kerdus.

8. Pembekuan produk di PT Indo Lautan Makmur dilakukan dengan sistem pendingin *air-blast* yang diatur konstan pada suhu -30°C .
9. Perawatan mesin dilakukan secara teratur yaitu saat sebelum proses produksi dan setelah proses produksi berakhir.
10. Sumber daya yang digunakan PT. Indo Lautan Makmur meliputi sumber daya manusia, sumber daya listrik, dan sumber daya air.
11. Proses sanitasi di PT Indo Lautan Makmur dilakukan secara rutin dan keseluruhan, meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi bahan tambahan, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi lingkungan produksi.
12. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT Indo Lautan Makmur meliputi pengawasan mutu bahan baku, bahan tambahan, dan selama proses produksi.
13. Pengolahan limbah di PT Indo Lautan Makmur terdapat dua jenis limbah yaitu limbah padat dan limbah cair.

13.2. Saran

Perlu adanya peninjauan ulang dan perbaikan sistem terhadap sanitasi lingkungan produksi dan sanitasi pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinus, E.T.S., H. Sembiring, dan Effendi. Aplikasi Material Preservasi Mikroorganisme (MPMO) dalam Pemrosesan Limbah Cair Organik pada Instalasi Pengolahan Air Limbah, *Jurnal Riset Geologi dan Pertambangan* 24 (1):65-76.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arsawan, M., I.W.B. Suyasa, dan W. Suarna. 2007. Pemanfaatan Metode Aerasi dalam Pengolahan Limbah Berminyak, *Ecotrophic* 2 (2):1-9.
- Astuti, R. T., Y. S. Darmanto, I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi, *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 47-54
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Azarin, B. F. 2016. Analisis Efisiensi Photovoltaic Ditinjau dari Variasi Bayangan pada Panel Surya, *Skripsi S-1*, Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 Tentang *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Evitha, Yuli. 2018. Tantangan Industri Cold Supply Chain Produk Makanan Beku, *Jurnal Logistik Indonesia* 2(2): 25-28
- Firencia, G. 2017. Pengaruh Rasio Monosodium Glutamat dan Disodium-5-ribonukleotida Terhadap Rasa Dengan Uji Triangle di IFF-PT Essence Indonesia. *Laporan Kerja Praktek*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranatam, Semarang.

- Herawati, H. dan D. Mulyani. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk pada UD. Tahu Rosydi Puspian Maron Probolinggo, *Prosiding Seminar Nasional*, Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jember.
- Hidayat, N. 2016. *Bioproses Limbah Cair*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Husni, A. dan M. P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Karunia F. B. 2013. Kajian Penggunaan Zat Aditif Makanan (Pemanis dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang, *Food Science and Culinary Education Journal* 2(2): 72-78
- Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia. 2014. Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2014 tentang Baku Mutu Air Limbah bagi Usaha dan/atau Kegiatan Pengolahan Hasil Perikanan, <http://menlhk.co.id/simppuh/public/uploads/files/MLH%20P.5.pdf> (1 Maret 2021).
- Laksono, U. T., Suprihatin, T. Nurhayati, M. Romli. 2019. Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong dengan Sodium Tripolifosfat dan Aktivator Transglutaminase, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(2): 192-208
- Pane, J. P. S. 2018. Pengaruh Penambahan Minyak Wijen Terhadap Karakteristik Bakso. *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Pitoyo, P.N.P., I.W. Arthana dan I.M. Sudarma. 2016. Kinerja Pengelolaan Limbah Hotel Peserta Poper dan Non Proper di Kabupaten Badung Provinsi Bali, *Ecotrophic* 10 (1):33-40.
- Suhartini, S. dan I. Nurika. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Tim Penulis PS. 2008. *Agribisnis Perikanan (Edisi Revisi)*. Surabaya: Penebar Swadaya

Yuniarti. D.P., R. Komala dan S. Aziz. 2019. Pengaruh Proses Aerasi Terhadap Pengolahan Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit di PTPN VII secara Aerobik, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 4 (2):7-16.