

BAB XIII

KESIMPULAN

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 kerapu.
2. Perusahaan PT. ILUFA adalah merupakan Perseroan Terbatas (PT) dan struktur organisasi yang digunakan oleh PT. ILUFA adalah struktur organisasi garis.
3. Bahan baku ikan kerapu diperoleh dari sepanjang pantai utara (pantura), bahan pembantu yang digunakan adalah ABT (Air Bawah Tanah), air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), es curah yang berasal dari PT. Kasrie Pandaan, serta es “Tube” yang berasal dari PT. Es Mineral Sumber Abadi Pasuruan.
4. Urutan proses produksi fillet ikan kerapu adalah, penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi I, penimbangan I, pencucian II, *filleting*, *skinning*, *trimming*, sortasi II, penimbangan II, pencucian III, pengemasan primer, pengemasan vakum, *layering*, *freezing*, pengecekan logam, penimbangan III, *packing*, *storing*, dan *stuffing*.
5. PT. ILUFA menggunakan plastik polyetilen jenis LDPE (*Low Density Polyethylene*) sebagai pengemas primer dan sekunder, sedangkan menggunakan master carton yang terbuat dari *corrugated paperboard* yang dilapisi lilin sebagai pengemas tersier. PT. ILUFA melakukan sistem penyimpanan *first in first out* dan ruang penyimpanan yang dimiliki oleh PT. ILUFA adalah *chilling room*, *cold storage*, dan *warehouse*.

6. Mesin dan peralatan yang digunakan akan berpengaruh terhadap efisiensi produktivitas dan efisiensi produk serta pelaksanaan produksi.
7. Sumber daya yang digunakan oleh PT. ILUFA adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. ILUFA adalah sanitasi pabrik, sanitasi bangunan, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
9. Pada PT. ILUFA juga dilakukan pengawasan mutu yang berupa pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu proses produksi, serta pengawasan mutu produk akhir.
10. Limbah yang dihasilkan oleh PT. ILUFA merupakan limbah jenis padat, cair, dan gas.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto , E dan Liviawati E. 2003. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius: Yogyakarta.
- Afrianto dan Liviawaty, 2005. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Penerbit Liberty, Yogyakarta. 275 hlm Ilyas, Sofyan. 1988. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I, Teknik Pendinginan Ikan. Edisi Revisi. Yayasan Wijaya Kusuma. Jakarta. 237 hlm
- Aimyaya. 2009. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Antu, Widyanto. 2014. Pengaruh Padat Tebar Terhadap Pertumbuhan Benih Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) di Balai Benih Ikan Pantai (BBIP). *Skripsi S-1*. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Apple, James M., 1990, Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Bandung: Penerbit ITB.
- Brody. 1972. *Bahan-bahan pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Budiasih, Yanti. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi dan Pengaruhnya Terhadap Prduktivitas Karyawan (Studi Kasus pada PT. XX di Jakarta), *Jurnal Liquidity*. 1 (2): 99-105.
- Buckle. 1987. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press
- Connell, J.J. 1990. Control of Fish Quality (Thirth Edition). Fishing News Book, Surrey, England, 227 pp.
- Erliza dan Sutedja. 1987. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberti Yogyakarta
- Ginting, P. 1992. Mencegah dan Mengendalikan Pencemaran Industri. Jakarta: Muliasari.

- Hani Handoko. 2000. Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi. Yogyakarta : BPFE
- Irawan. 1995. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius: Yogyakarta.
- Iskandar, Riyath. 2014. Pengaruh Struktur Organisasi dan Desain Pekerjaan terhadap Kinerja Pegawai Pada Bidang Pendapatan Dinas Pengelolaan Keuangan dan Aset (DPKA) Kota Langka. *Skripsi S-1*. Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Kurniawan, 2014. Tanggung Jawab Pemegang Saham Perseroan Terbatas Menurut Hukum Positif, *Mimbar Hukum*. 26 (1) : 70-83.
- Mahida, U. N. 1999. Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri. Jakarta: CV. Rajawali.
- Murniyati dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. 220 hlm.
- Nuraini, Siti. 2007. Jenis Ikan Kerapu (Serranidae) dan Hubungan Panjang Berat di Perairan Berau, Kalimantan Timur, *Jurnal Iktiologi Indonesia*. 7 (2): 62-63.
- Peleg. 1985. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Prasetyo. 2003. *Food Processing Technology*. Boca Raton: CRC Press LLC
- Sacharow dan Griffin. 1980. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius: Yogyakarta.
- Sujarwadi. 1997. Sekilas tentang Zeolit. Pusat Pengembangan Teknologi Mineral. Bandung.
- Suparno, 1993. Pembuatan Filet Ikan dalam Kumpulan Makalah Seminar Sehari Pengembangan Agribisnis Ikan Nila Merah di Jawa Barat. Kerjasama Indonesia for Scientific Fisheries dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan BBAT, Sukabumi

- Surti dan Ari. 2004. Mutu Ikan dan Cara Penanganan. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan, Departemen Pertanian, 19 : Hlm. 1 – 6.
- Susanto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Sutarti, M. dan M. Rachmawati. 1994. Zeolit. Jakarta: Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Soekarto. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press.
- Syarief dan Irawati. 1988. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Surabaya: Guna Widya.
- Wignjosuebrotto, S. 2003. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Surabaya: Guna Widya.
- Winarni. 2003. Evaluation of Seafood Freshness Quality.VCH Publisher Inc. United States.
- Winarno. 1986. *Keamanan Pangan*, Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno dan Jenie. 1983. Pembuatan Filet Ikan dalam Kumpulan Makalah Seminar Sehari Pengembangan Agribisnis Ikan Nila Merah di Jawa Barat. Kerjasama Indonesia for Scientific Fisheries dan Pusat Penelitian dan Pengebangan Perikanan BBAT, Sukabumi
- Winarno dan Surono. 2002. *Keamanan Pangan*, Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.