

## 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 kerapu.
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 untuk produksi *fillet* ikan kerapu oleh PT. ILUFA adalah ikan kerapu yang diperoleh dari Banyuwangi, Lamongan, Rembang, Tegal, Pati, Probolinggo, Tuban, Pasuruan, dan Madura, serta beberapa daerah di luar pulau Jawa antara lain Bali, Kalimantan, Sulawesi dan Maluku, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah ABT (Air Bawah Tanah), air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), es curah dari PT. Kasrie Pandaan, dan es “ES-TUBE” dari PT. Es Mineral Sumber Abadi Pasuruan.
4. Urutan proses produksi *fillet* ikan kerapu adalah penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi I (*sizing* dan *grading*), penimbangan I, penyisikan (*skin on*), pencucian II (*skin on*), *filleting*, *skinning* (*skin less*), *trimming*, sortasi II (*sizing* dan *grading*), penimbangan II, pencucian III, pewadahan, penyimpanan dingin, *retouching*, pencucian IV, penimbangan III, pengemasan primer dan pelabelan, *vacuum*, *seal*, penyusunan dalam *long pan* (*layering*), *freezing*,

penimbangan IV, pengecekan logam, *packaging*, *storing*, dan *stuffing*.

5. PT. ILUFA menggunakan bahan pengemas primer dan sekunder yaitu plastik *polyetilen* jenis LDPE (*Low Density Polyethylene*) dan pengemas tersier yaitu *master carton* yang terbuat dari *corrugated paperboard* dan bagian dalamnya yang dilapisi lilin. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA adalah *chilling room*, *cold storage*, dan gudang (*ware house*).
6. Mesin dan peralatan produksi yang akan digunakan oleh perusahaan akan sangat berpengaruh terhadap produktivitas dan efisiensi produk serta pelaksanaan produksi dalam perusahaan tersebut.
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 dan limbah cair.

### **13.2. Saran**

Saran yang dapat disampaikan untuk lebih meningkatkan dan mengembangkan PT. ILUFA adalah Bagian pengendalian mutu sebaiknya

ditangani oleh lebih dari satu orang dan terdapat pembagian kerja yang jelas agar setiap orang bekerja sesuai dengan peranannya masing-masing.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, A. 2013. *Analisis Ekonomi Industrialisasi Ikan Kerapu*.  
<http://bp3ambon-kkp.org/wp-content/uploads/2014/01/Analisis-Ekonomi-Industrialisasi-Ikan-Kerapu.docx> (26 Januari 2015).
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Apple, James. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Bandung: ITB.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2015. Alat (dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*). <http://kbbi.web.id/alat> (15 Februari 2015).
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2015. Mesin (dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*). <http://kbbi.web.id/mesin> (15 Februari 2015).
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Statistik Ekspor Hasil Perikanan Menurut Komoditi, Provinsi dan Pelabuhan Asal Ekspor 2012*. [http://statistik.kkp.go.id/index.php/arsip/c/68/Statistik-Ekspor-Hasil-Perikanan-Menurut-Komoditi-dan-Negara-Tujuan-Eskpor-2012/?category\\_id=3](http://statistik.kkp.go.id/index.php/arsip/c/68/Statistik-Ekspor-Hasil-Perikanan-Menurut-Komoditi-dan-Negara-Tujuan-Eskpor-2012/?category_id=3) (26 Januari 2015).
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Perikanan Menurut Subsektor*. [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=56&notab=11](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=56&notab=11) (5 Januari 2015).
- Billmeyer, W.F. 1994. *Textbook of Polymer Science 3<sup>rd</sup> edition*. New York: John Willey and Son.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Data Statistik Kelautan dan Perikanan. 2015. *Statistik Konsumsi Ikan*. [http://statistik.kkp.go.id/index.php/statistik/c/4/0/1/0/0/Statistik-Konsumsi-Ikan-/?tahun\\_start=2013&tahun\\_to=2014&view\\_data=1&filter=Lihat+Da ta+%C2%BB](http://statistik.kkp.go.id/index.php/statistik/c/4/0/1/0/0/Statistik-Konsumsi-Ikan-/?tahun_start=2013&tahun_to=2014&view_data=1&filter=Lihat+Data+%C2%BB) (5 Januari 2015).
- Effendi, H.M.S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

- Fathonah, S. 2005. *Higine dan Sanitasi Makanan*. Semarang: UNNES Press.
- Fauzi, A. 2010. *Ekonomi Perikanan Teori, Kebijakan, dan Pengelolaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hani Handoko. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta:BPFE.
- Hariandja dan T.E. Marihot. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Harry. 2011. *Teknologi Agroindustri Pengolahan Fillet Ikan*. <http://www.forumsains.com/artikel/721/?print> (26 Januari 2015).
- Hasibuan, M.S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Ivancevich, J.M., R. Konopaske, dan M.T. Matteson. 2006. *Perilaku Manajemen dan Organisasi*. Jakarta: Erlangga.
- Lee, D.S., L.Y. Kit, and P. Luciano. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. New York: CRC Press.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Noegroho, A. 2013. *Keanekaragaman Hayati Laut Indonesia Terbesar di Dunia*. <http://www.antaranews.com/berita/392539/keanekaragaman-hayati-laut-indonesia-terbesar-di-dunia> (16 Desember 2014).
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas, *Laporan Penelitian*, Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nurminah, M. dan E. Julianti. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Oginawati, K. 2008. *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Bandung: ITB Press.
- Prasetya, H. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: MedPress.
- Rifai, U., N. Hendarto, dan R. Dewi. 2013. Mengenal Ikan Kerapu dan Teknik Budidayanya di KJA. *Laporan Penelitian*, Balai Budidaya Laut Ambon, Ambon.
- Robbins, S.P. dan T.A. Judge. 2007. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Salemba Empat.

- Sacharow, S. and R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suparno. 1993. Pembuatan Filet Ikan. *Kumpulan Makalah Seminar Sehari Pengembangan Agribisnis Ikan Nila Merah di Jawa Barat*, Indonesia Society for Scientific Fisheries, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan BBAT, Sukabumi.
- Tarwiyah. 2001. *Pembenihan Ikan Kerapu Tikus (*Epinephelus fuscoguttatus*)*. <http://www.ristek.go.id> (2 Februari 2015).
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2003. *Tata Letak Pabrik Dan Pemandangan Bahan*. Edisi Ketiga. Cetakan Keempat. Surabaya: Guna Widya