

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 untuk produksi *fillet* ikan kakap merah oleh PT. ILUFA adalah ikan kakap merah 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 “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, penyisikan (*skin on*), pencucian II (*skin on*), *filleting*, *skinning* (*skin less*), *trimming*, sortasi II (*sizing* dan *grading*), penimbangan II, pencucian III, pewadahan, pengisian gas *Carbon Monoxide* (CO), penyimpanan dingin, pengeluaran gas CO, *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, limbah cair, dan limbah gas.

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. Gas CO merupakan gas yang berbahaya bagi manusia jika terhirup karena bersifat *toxic*, sehingga perlu diperhatikan pada saat proses pengisian dan pengeluaran gas CO

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Ekonomi Universitas Indonesia.
- Afrianto, E dan Liviawati E. 2003. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo dan Adiono, Eds). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia Press.
- Coburn, R.F., Forster, R.E., Kane, P.B. 1965. Considerations of the physiological variables that determine the blood Carboxyhaemoglobin in man, (dalam European Commission 2001. "Opinion of the Scientific Committee on Food on the Use of Carbon Monoxide as Component of Food Packaging Gases in Modified Atmosphere Packaging for Fresh Meat," SCF/CS/ADD/MSad/204 Final. Science Committee on Food.), *J. Clin. Invest.*,44,1899-1910.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata.
- Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan. 2007. *Masalah Dan Kebijakan Peningkatan Produk Perikanan Untuk Pemenuhan Gizi Masyarakat*. Jakarta.
- Effendi, H. M. S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Ginting, P. 1992. *Mencegah dan Mengendalikan Pencemaran Industri*. Jakarta: Muliasari.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberti Yogyakarta.

- Hariandja dan T.E. Marihot. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo.
- Herujito, Y. M. 2001. *Dasar-Dasar Manajemen*. PT Grasindo. Jakarta
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : UGM.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Lavlinesia. 1995. Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan, *Thesis S-2*. Bogor : Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Lee, D.S., Kit L.Y., dan Luciano P. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. New York : CRC Press.
- Mahida, U. N. 1999. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: CV. Rajawali.
- Marquardt, H. and Schäfer, S.G. 1994. Lehrbuch der Toxikologie, (dalam European Commission 2001. “*Opinion of the Scientific Committee on Food on the Use of Carbon Monoxide as Component of Food Packaging Gases in Modified Atmosphere Packaging for Fresh Meat*,” SCF/CS/ADD/MSad/204 Final. Science Committee on Food.), B.I.Wiss.-Verl., Mannheim
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Mohammed, S. N. Abdullah dan M. K. Muthu. 1989. *Physical Properties Of Keropok (Fried Crisps) In Relation To The Amylopectin Content Of Starch Flour*. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 49: 369-377.

- Muchtadi, T. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Nurjanah, Setyaningsih, Sukarno dan M. Muldani. 2004. *Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang*. Buletin THP. Volume VII no I.
- Organisasi komunitas dan perpustakaan online Indonesia. 2006. Jenis dan Macam Perseroan Terbatas (PT) yang ada di Indonesia. <http://www.organisasi.org/1970/01/jenis-macam-perseroan-terbatas-pt-yang-ada-di-indonesia-pt-tertutup-terbuka-domestik-asing-perseorangan-dan-publik.html> (15 Desember 2013)
- Prasetyo. 2003. *Instan : Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Penerbit kanisius (anggota IKAPI). Yogyakarta
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Schein, H. E. 1991. *Psikologi Organisasi*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press.
- Soewandi, B. M. 2012. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. *Skripsi S-1*. FTP UKWMS, Surabaya.
- Sørheim, O., Aune, T., Nesbakken, T. 1997. Technological, hygienic and toxicological aspects of carbon monoxide used in modified-atmosphere packaging of meat. *Trends Fd. Sc. Techn.*, 8, 107-112.

- Subasinghe, S. 1996. Innovative and Value Added Tuna Products and Market. *Indofish International I*: 96-100
- Sujarwadi. 1997. *Sekilas tentang Zeolit*. Pusat Pengembangan Teknologi Mineral. Bandung
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Erlangga. Surabaya
- Susanto, T. 1993. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Akademik Press.
- Susanto, T. dan Sucipto. N. 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
- Suyitno. 1997. *Bahan-bahan pengemas*. Yogyakarta: PAU pangan dan gizi UGM.
- Swastha, B. dan Ibnu. S. 1998. *Pengantar bisnis modern*. Yogyakarta: Liberty Offset.
- Wahyuni, M., S. Lidia, Ratnawati dan Reinal. 2002. The Development of Crackers Product by Using Patin Fish Bone Flour. Proceeding of The JSPS – DGHE 209-214.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan dan Phytokimia, Balitbang Industri, Departemen Perindustrian.
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan*, Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.