

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang pembekuan berbagai jenis ikan contohnya ikan layur dan ikan nike.
- b. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi lini.
- c. Bahan baku ikan layur yang digunakan PT. ILUFA didapat dari Probolinggo, Situbondo, Tuban, dan Pasuruan, sedangkan ikan nike didapat dari Gorontalo. Bahan pembantu yang digunakan PT. ILUFA meliputi air yang diperoleh dari ABT (Air Bawah Tanah), es balok yang berasal dari PT. Sulindo Probolinggo, dan es *tube* yang berasal dari PT. Sumber Abadi Mineral.
- d. Proses pembekuan ikan layur di PT. ILUFA meliputi penerimaan bahan baku, *sizing* dan *grading*, penimbangan, pencucian, penyusunan, pembekuan, *glazing*, *packing*, penyimpanan beku, dan *stuffing*, sedangkan proses pembekuan ikan nike meliputi penyimpanan dalam *cold storage*, *thawing*, pencucian I, sortasi, pencucian II, penimbangan, pengisian air, pengecekan terakhir, *sealing*, penataan, pembekuan, *metal detecting*, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan beku, dan *stuffing*.
- e. PT. ILUFA menggunakan tiga bahan pengemas untuk mengemas ikan nike dan ikan layur, yaitu pengemas primer berupa plastik PE (*Polyethylene*), pengemas sekunder berupa *master carton* (MC), dan pengemas tersier berupa sak (karung plastik).

- f. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA terdiri atas ruang *air blast freezer*, gudang, *cold storage*, *ice storage*, *ante room*, ruang bahan kimia, gudang, dan ruang *water treatment*.
- g. Perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang mesin dilakukan oleh PT. ILUFA dengan cara pengecekan kondisi mesin oleh divisi teknik dan penggantian mesin apabila mesin mengalami penurunan performa.
- h. Sumber daya yang digunakan PT. ILUFA guna melancarkan proses produksi ikan nike dan ikan layur adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
- i. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. ILUFA meliputi sanitasi terhadap lingkungan pabrik, bahan baku, bahan pembantu, mesin dan peralatan, serta pekerja.
- j. PT. ILUFA melakukan pengawasan yang terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
- k. Limbah yang dihasilkan oleh proses pengolahan ikan layur dan ikan nike di PT. ILUFA antara lain adalah limbah padat basah yang berasal dari proses pencucian, sedangkan limbah padat kering berasal dari kemasan plastik atau karton. Selain itu, terdapat limbah cair yang berasal dari sisa air pencucian dari ikan, peralatan dan mesin, dan limbah organik yang berasal dari proses produksi.

13.2. Saran

Saran yang perlu dilakukan adalah adanya penggunaan pengemas tersier berupa sak (karung plastik) untuk setiap pengemasan (tidak hanya ketika adanya permintaan konsumen) agar produk dapat lebih terlindungi selama proses distribusi. PT. ILUFA juga sebaiknya mulai menggunakan nama sendiri dalam pemasaran produk agar dapat memperoleh keuntungan yang lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arisman. 2008. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Perikanan Indonesia Menurut Subsektor (ribu ton) 1999-2015. <http://www.bps.go.id/statiktable/2014/01/16/1711/produksi-perikanan-menurut-subsektor-ribu-ton-1999-2015.html> (3 Januari 2018).
- Bahar, B. 2006. *Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Budiasih, Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi dan Pengaruhnya Terhadap Produktivitas Karyawan (Studi Kasus pada PT. XX di Jakarta), *Jurnal Liquidity*. Vol. 1(2):99-105.
- Cahyo, A.D. 2013. Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Survei Pada Konsumen Rokok Gudang Garam International Warga Kelurahan Sobo Kecamatan Kota Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi), *Jurnal Administrasi Bisnis*. Vol. 5(2):1-8.
- Hanifah, M.; N.R. Renita; N. Inayah; R.A. Fauzi; S. Mulyanti, dan J. Zhillullahi. 2012. *Regulasi Kemasan Bahan Pangan*. Bandung : UPI
- Hasibuan, M.S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. (hlm. 18-20).
- Hidayah, Z. 2015. *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Heruwati, S.E. 2002. Pengolahan Ikan secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan, *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 21(3):1-8.
- Isfardiyana, S.H. 2017. Business Judgement Rule Oleh Direksi Perseroan, *Jurnal Panorama Hukum*. Vol. 2(1) :1-20.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.

- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). 2018. *Mesin*. <https://kbbi.web.id/mesin> (16 Februari 2018).
- Kasmir dan Jakfar. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2015. *Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2015*. Pusat Data, Statistik, dan Informasi. ISSN:9-7725D2-592DDD.
- Lempang, M. 2014. Pembuatan dan Kegunaan Arang Aktif, *Info Teknis EBONI*. Vol. 11.(2):65-80.
- Madura, J. 2007. *Pengantar Bisnis edisi ke-4*. Jakarta: Salemba Empat.
- Marriott, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4th Edition*. Gaithersburg, Maryland: AN Aspen Publication.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Keputusan Menteri No. 100/Men/VI/2004/ *Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia*. Sekretariat Negara, Jakarta.
- _____. 2017. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 32 Tahun 2017. *Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Hygiene, Sanitasi, Kolam Renang, Solus per Aqua, dan Pemandian Umum*. Sekretariat Negara, Jakarta.
- Nasution, R., 2003. Teknik sampling, *Digital Library, Universitas Sumatera Utara*.
- Nelson, G.; I. Haronszky; A. Grunwald, and G. Banse. 2007. *Assessing Societal Implications of Converging Technological Development*. Berlin: Edition Sigma.
- Pemerintah Indonesia. 1999. Peraturan Pemerintah No. 18 Tahun 1999. *Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun*. Lembaran Negara RI Tahun 1999. Sekretariat Negara, Jakarta.
- _____. 2007. Undang-Undang Republik Indonesia No. 40 Tahun 2007. *Perseroan Terbatas*. Sekretariat Negara, Jakarta.
- Prihatiningsih dan Nurulludin. 2014. Biologi Reproduksi dan Kebiasaan Makan Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*, Linnaeus) di Sekitar Perairan Binuaneun, Banten, *Bawal*. Vol. 6(2):103-110.

- Purnanya, I.G.K.P. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Puspika, J. dan D. Anita. 2013. Inventory Control dan Perencanaan Persediaan Bahan Baku Produksi Roti pada Pabrik Roti Bobo Pekanbaru, *Jurnal Ekonomi*. Vol. 21(3):1-15.
- Rachmawati, P.F. dan S.T. Hartati. 2017. Aspek Biologi Ikan Layur (*Lepturacanthus savala* Cuvier) di Perairan Pangandaran, Jawa Barat, *Bawal*. Vol. 9(2):133-143.
- Rodiyanti, S. Triyono dan N. Haryono. 2014. Kinetika Filtrasi Limbah Cair Industri Tahu dengan Menggunakan Metode Biofilter Media Zeolit, *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 3(3):239-244.
- Salam, A., F.M. Sahami, dan C. Panigoro. 2016. Nike (*Awaous melanocephalus*) Fishery and Mercury Contamination in the Estuary of Bone-Bolango River, *Omni-Akuatika*. Vol. 12(2):130-136. ISSN:185803873.
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Auxis tazard*) selama Penyimpanan Dingin, *Warta IPTEK*. ISSN: 0854-0667.
- Setyobudi E., I. Firawati, and Murwantoko. 2017. Morphological and Molecular Characterization of Hairtail (*Trichiurus spp.*) From the Indian Ocean, Southern Coast of East Java, Indonesia, *Biodiversitas*. Vol. 18(1):190-196.
- Tisnowati, H., H. Hardjomidjojo, dan M. Hubeis. 2008. Analisis Pengendalian Mutu Produksi Roti, *Jurnal MPI*. Vol. 3(1):51-61.
- Utami, D.P., I. Gumilar, dan Sriati. 2012. Analisis Bioekonomi Penangkapan Ikan Layur (*Trichirus sp.*) di Perairan Parigi Kabupaten Ciamis, *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol. 3(3):137-144. ISSN:2088-3137.
- Vatria, B. 2010. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos*) Tanpa Duri, *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Polnep*. Vol. 3(1):18-23.
- Wignjosoebroto, S. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2004. *HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. (hlm. 44-50).

Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 5 (2):29-30.