

BAB XIII

PENUTUP

13.1 Kesimpulan

1. PT. Morenzo Abadi Perkasa merupakan perusahaan yang memproduksi pengalengan rajungan.
2. PT. Morenzo Abadi Perkasa terletak di Jalan Nasional 1 km 37,6 Desa Gajah Kabupaten Demak, Jawa Tengah.
3. Bahan baku yang digunakan adalah rajungan dan bahan pembantu yang digunakan adalah SAPP (*Sodium Acid Pyro Phosphate*).
4. Proses produksi yang dilakukan PT. Morenzo Abadi Perkasa meliputi *receiving*, *sortasi*, *mixing*, *filling*, *seaming and coding*, *pasteurisasi*, *packing and labelling*, *cold storage*, *stuffing and loading* .
5. Pengemas yang digunakan terdiri dari pengemas primer, yaitu kaleng dan kemasan sekunder, yaitu *master carton*.
6. Produk yang telah selesai dipasteurisasi, kemudian dilakukan penirisan dan pengemasan sekunder pada *anterroom*, lalu disimpan dalam *cold storage* pada suhu -1°C sampai 3°C .
7. Sumber daya yang digunakan untuk menunjang proses produksi antara lain sumber daya manusia, sumber daya listrik dan sumber daya air.
8. PT. Morenzo Abadi Perkasa melakukan pengawasan mutu mulai dari awal penerimaan bahan baku hingga produk akhir dengan penerapan HACCP.
9. Penanganan limbah di PT. Morenzo Abadi Perkasa ditangani oleh pihak ketiga.

13.2 Saran

1. PT. Morenzo Abadi Perkasa perlu mengoptimalkan penggunaan perlengkapan karyawan seperti masker, topi, sepatu dan sanitasi sebelum proses produksi.
2. PT. Morenzo Abadi Perkasa perlu mengembangkan pengolahan limbah menuju *zero waste* sesuai dengan aspek *reduce*, *reuse* dan *recycle*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, E. R., A. K. Mudzakir dan T. Yulianto. 2014. Analisis Distribusi Pemasaran Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Desa Betahwalang Kabupaten Demak, *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 3(3): 190-199.
- Akbar, A. E. T. dan Sudarmaji. 2013. Efektivitas Sistem Pengolahan Limbah Cair dan Keluhan Kesehatan pada Petugas IPAL di RSUD Dr. M. Soewandhie Surabaya, *The Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*.2 (1): 82-89.
- Akhmadi, N. Y. 2006. *Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu Chloramphenicol pada Daging Rajungan di PT. Mna Global Mandiri*, Purwakarta.
https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/3844/5/F06yna_abstract.ps&ved=2ahUKEwjL2-X2tNHjAhUZFHlKHU6KCS8QFjABegQIARAB&usq=AOvVaw2-4nNw4IYZDF1rG6UNKJ8W (Diakses tanggal 28 Maret 2019).
- Al Hakim, A. 2011. *Pengaruh Inhibitor Korosi Berbasis Senyawa Fenolik Untuk Proteksi Pipa Baja Karbon Pada Lingkungan 0.5, 1.5, 2.5, 3.5 % NaCl Yang Mengandung Gas CO₂*.
<http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20295414-S1785-Pengaruh%20inhibitor.pdf> (Diakses tanggal 23 Maret 2019).
- Ananda, P. R. 2017. Analisa Perancangan *Economizer* untuk Menaikan Efisiensi *Boiler* Pipa Api di Laboratorium Teknik Konversi Energi.
<http://repository.uma.ac.id/bitstream/123456789/8848/1/Pafh%20Rizki%20Ananda%20Nst.pdf> (Diakses tanggal 21 Maret 2019).
- Anggahini, S. dan S. Hadiwiyoto. 1997. *Perubahan – Perubahan Bahan Pangan Selama Proses Pematangan dan Sesudah Panen*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Halaman: 39.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Penerbit Budi Utama. Halaman: 25.
- Arvanitoyannis, I.S. 2016. *Authenticity of Food of Animal Origin*. New York: CRC Press. Halaman: 23.

- Badan Standar Nasional. 2009. (SNI 7388:2009). *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta halaman 34.
- Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 1995. *Laporan Pengembangan Pengolahan Kepiting Bakau dan Rajungan*. https://www.researchgate.net/publication/322616882_KARAKTERI_STIK_RAJUNGAN_Portunus_pelagicus_DAN_POTENSINYA_DI_BIDANG_PANGAN_DAN_KESEHATAN (Diakses 28 Maret 2019).
- Berg. H. C. 2008. *E. Coli in Motion*. New York: Springer-Verlag. Inc page:134.
- Borda, D., N. I. Anca dan P. Raspor. 2017. *Trend in Fish Processing Technologies*. New York: CRC press. Halaman:17.
- BPJS Ketenagakerjaan. 2015. *Informasi BPJS Ketenagakerjaan: Penerima Upah*. www.bpjsketenagakerjaan.go.id. (Diakses 14 April 2019).
- Bhuyan, M. 2007. *Measurement and Control in Food Processing*. New York: Taylor and Francis Group. Halaman: 19.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Halaman:22.
- Cairnhill. 2015. *Food and Pharmaceutical Industrial Solution: High Sensitivity* DUW-H Series. <http://www.cairnhill.com/Products?Category=1&Subcategory=2&Principal=1&Product=9> (Diakses 8 Januari 2019).
- Comitee on Evaluation of Fishery Product Food and Nutrition Product. 1991. *Seafood Savety*. Washington DC: National Academi Press. Page:31.
- Crowther, John R. 1995. *ELISA: Theory and Practice*. https://books.google.co.id/books?id=AodkPkz_7NEC&pg=PA35&dq=ELISA&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwjQyqewvLjAhXaR30KH WkeAjMQ6AEIMDAB#v=onepage&q=ELISA&f=false (Diakses tanggal 18 Juni 2019).

- Da Silva, L. F. M. 2018. *Materials Design and Applications II*. Switzerland: Springer Publisher. Halaman: 25
- Djaprie, S. 1995. *Ilmu dan Teknologi Bahan, Edisi ke 5*. Jakarta: Penerbit Erlangga. Halaman: 29
- Duha, T. 2012. *Perilaku Organisasi*. Yogyakarta: CV. Budi Utama. Halaman: 32
- Dunbar System Inc., 2014. *Conveyors*. <http://www.dunbarsystems.com/bakery-equipment/conveyors/default.html> (Diakses tanggal 16 Juni 2019).
- Eley, A. R. 1992. *Microbial Food Poisoning*. Chapman & Hall, London-Glasgow New York-Tokyo-Melbourne-Madras. Halaman : 149-150
- Erawati, E. 2015. *Optimalisasi pada Tahap Pengangan Bahan Baku Rajungan (*portunus pelagicus*) Sebagai Produk Pengalengan di PT. PAN Putra Samudra, Rembang Jawa Tengah*. <http://repository.unair.ac.id/57914/2/PKL%20PK%20BP%20205-16%20Era%20o.pdf> (Diakses pada 24 Maret 2019).
- Eurotool. 2009. *Tweezer W/Eurethane Tips: TW-175.10*. http://eurotool.com/products/TWEEZER_W_EURETHANE_TIPS-4923-0.html (Diakses tanggal 23 Februari 2019).
- Extech. 2015. *Extech RHM15: Mini Hygro-Thermometer Monitor*. <http://www.extech.com/display/?id=14706> (Diakses 20 Februari 2019).
- Figura, L. O. and A.T. Arthur. 2007. *Food Physics: Physical Properties-Measurement and Applications*. Berlin: Springer Science. Page: 24
- Footitt, R. J. and A.S. Lewis. 1994. *The Canning of Fish and Meat*. Gaithersburg: An ASPEN Publication. Page: 55.
- Forsythe, S. J. and P.R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Third edition*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc. Page: 73.
- Gardijito, M. 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Jakarta: Penerbit Kencana. Halaman: 44.

- Goncalves, A. A. 2012. *Phosphates for Seafood Processing*. https://www.researchgate.net/publication/260927823_Phosphates_for_seafood_processing (Diakses tanggal 14 Maret 2019).
- GTIN Info. 2015. *Barcode*. <https://www.gtin.info/barcode-101/> (Diakses tanggal 17 Maret 2018).
- Handoko, T.H. 2003. *Dasar - Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Handoko, T. H. 2000. *Dasar - Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE. Halaman: 39.
- Harahap, M.Y. 2011. *Hukum Perseroan Terbatas*. Jakarta: Sinar Grafika. Halaman: 42.
- Harding, H.A. 1978. *Manajemen Produksi*. Jakarta : Balai Aksara. Halaman: 27.
- Hasibuan, M.S.P. 2011. *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Jakarta: PT Aksara. Halaman: 56.
- Heldman, D. R. and W. H. Richard. 1998. *Principles of Food Processing*. Maryland: An Aspen Publisher, Inc. Page: 65.
- Hiasinta, P. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius. Halaman: 49.
- Hui, Y.H. 2014. *Plant Sanitation for Food Processing and Food Service*. New York: CRC Press. Page: 77.
- IKEA. 2018. *Lint Roller*. <https://www.ikea.com/us/en/catalog/products/90425626/> (Diakses tanggal 20 Februari 2019).
- Irsyadi, A. R. 2017. *Jurnal Institut BPJS Ketenagakerjaan*. https://www.bpjsketenagakerjaan.go.id/assets/uploads/tiny_mce/Jurnal/Jurnal%20Institut%20BPJS%20Ketenagakerjaan%20Volume-1.pdf (Diakses tanggal 26 Maret 2019).
- Iskandar, S. Ch. dan M. Zakir 2017. *Mesin Pendingin*. <https://books.google.co.id/books?id=3cvDwAAQBAJ&printsec=fro>

ntcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false (Diakses tanggal 14Maret 2019).

- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor bekerja sama dengan Lembaga Sumber daya Informasi IPB Halaman: 33.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2007. *Teknologi Pengemasan*. http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:-CR_Iy-FYPgJ:ocw.usu.ac.id/course/download/3130000081-teknologi-pengemasan/thp_407_textbook_teknologi_pengemasan.pdf+&ccd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id (Diakses tanggal 23 Maret 2019).
- Junais, I., N. B. dan R. Latief. 2010. *Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furai PT. Bogasari*, <http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/files/5bfa5f2d1eba625351aac989609e6962.pdf> (Diakses tanggal 3 Maret 2019).
- Juwana, S. 1990. Tinjauan tentang Kebiasaan Menggunakan Antibiotik dalam Dosis Pencegahan pada *Hatchery*. *J. Oseanografi* vol XV (3) 1990: 93-105.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi. Halaman: 48.
- Kartajaya, H. 1996. *Marketing Plus 2000 Siasat Memenangkan Persaingan Global*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. Halaman : 32.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2014*. Jakarta: Pusat Data, Statistik, dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan. Halaman: 102.
- Kenmaster. 2016. *Kanebo*. <https://www.kenmaster.co.id/> (Diakses tanggal 20 Februari 2019).
- Khalil dan Suryahadi. 1997. Pengawasan Mutu dalam Industri Pakan Ternak, *Majalah Poultry Indonesia*. 213: 45-62.
- Khusnayaini, A. A. 2011. *Pengalengan Pangan*. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/64366/1/F11aak.pdf> (Diakses tanggal 23 April 2019).

- Koenig dan Baurer. 2018. *Continous Inject System*. <https://coding.koenig-bauer.com/en/coding-systems/continuous-inkjet-systems/> (Diakses tanggal 18 Januari 2019).
- Kordi, K.M. 1997. *Budi Daya Kepiting dan Bandeng di Tambak Sistem Polikultur*. Jakarta: Penerbit Dahara Prize. Halaman: 55.
- Kusuma, T.S., A.D. Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan dan R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press. Halaman: 67.
- Lingga, LA. 2011. *Karakteristik Protein Dan Asam Amino Daging Rajungan (Portunus Pelagicus) Akibat Pengukusan*. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/6207> (Diakses tanggal 4 April 2019).
- Lion Star. 2019. *Basin Series: Square Basin*. <http://www.lionstar.co.id/product-series/12/3> (Diakses tanggal 10 Februari 2019).
- Lion Star. 2019. *Livina Broom*. <http://www.lionstar.co.id/search?q=broom> (Diakses tanggal 10 Februari 2019).
- Lion Star. 2019. *Livina Floor Wiper*. <http://www.lionstar.co.id/product-series/14/3> (Diakses tanggal 10 Februari 2019).
- Mardiyatmo. 2010. *Kewirausahaan*. Jakarta: Yudishtira. Halaman: 27.
- Marleen, S. H. 2008. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bandung: Widya Padjadjaran. Halaman: 33.
- Maruka, S. S., G. Siswono, R. Dg. Rahmatu. 2017. *Identifikasi Cemaran Bakteri Escherichia coli pada Ikan Layang (Decapterus russelli) Segar di Berbagai Pasar Kota Palu*. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/MitraSains/article/download/7689/6074> (Diakses tanggal 23 April 2019).
- Nasir, M. dan P.S. Edy. 2015. *Manajemen Pengolahan Limbah Industri*, *BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis*. 19 (2): 143-149.

- Nawawi, H. 2001. *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Bisnis yang Kompetitif*. Yogyakarta: Penerbit Gadjah Mada University Press. Halaman:25.
- Nontji A.1986. *Laut Nusantara*. Jakarta: Penerbit Djambatan. Halaman: 31.
- Palmer Canning System. 2016. Can Convayage: Crafrtrinse and Craftdry. <https://www.palmercanning.com/products/can-conveyance/> (Diakses tanggal 30 Juni 2019).
- Palmer Canning System. 2016. *Craftdry Blower System*. <https://www.palmercanning.com/wp-content/uploads/2016/06/craftdry-blower-system-0317.pdf> (Diakses tanggal 30 Juni 2019).
- Prasetyo, N.A. dan R. Hasminar. 2015. Kajian Pengaruh Kecepatan Aerasi Dan Waktu Inkubasi Terhadap Kemampuan Konsorsia Bakteri Indigen Dalam Mendegradasi Limbah Cair Kulit Di Industri Penyamakan Kulit Kota Malang. *Saintifika*. 17(1). 29-37.
- Pratama, Y. dan S. B. M. Abduh. 2016. Perlakuan Panas Mendidih pada Pembuatan Milk Tea dalam kemasan (Kajian pada Industri Skala Kecil), *Jurnal Pangan dan Gizi*.7 (13):1-11.
- Prawirosentono, S. 1999. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Kebijakan Kinerja Karyawan*. Yogyakarta: BPFE. Halaman: 42.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Halaman:19.
- Purwanto, J. 2014. *Pengelolaan Sumber Daya Air*. Jakarta: Universitas Terbuka. Halaman: 21.
- Saanin. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II*. Jakarta: Bina Rupa Aksara. Halaman: 18.
- Sahubawa, L. 2018. *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.Halaman: 20.
- Santa Monica Seafood. 2014. *Product: Blue Crab* <https://santamonica seafood.com/seafood/blue-crabs>. (Diakses 5 Mei 2019).

- Shinpo. 2015. *StandardPail 30L*. <https://www.shinpo.co.id/sip-130-t/> (Diakses tanggal 20 Februari 2019).
- Sidik, A.A. dan D. Enri. 2012. Studi Pengelolaan Limbah B3 (Bahan Berbahaya Dan Beracun) Laboratorium Laboratorium Di ITB, *Jurnal Teknik Lingkungan*. 18(1): 12-20.
- Smith, P. G. 2011. *Introduction to Process Process Engineering Second Edition*. New York: Springer Science and Business Media, LCC. Page: 66.
- Sribner, H.E., Terry Y., and S. G. Bradley. 1973. Production of a Sporulation Pigment by *Streptomyces venezuelae*. *Journal applied Microbiology* 25 (6): 873-879.
- Sumiono, B., K. Wagiyono, D. Kamberen dan Prihartiningsih. 2011. *Sumber Daya Ikan di Perairan Teluk Jakarta dan Alternatif Pengelolaannya*. Bogor: PT Penerbit IPB Press. Halaman: 22.
- Sunarto. 2011. *Karakteristik Bioekologi Rajungan (Portunus pelagicus) di Perairan Laut Kabupaten Brebes*. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/55382/1/2012sun.pdf> (Diakses tanggal 2 Maret 2019).
- Suntari, K.A. 2018. *Kajian Pengelolaan Sampah Berbasis Masyarakat di Kawasan Perkotaan Ciwidey*, <http://repository.unpas.ac.id/39872/1/KARLITA%20AYU%20S.pdf> (Diakses tanggal 23 Maret 2019).
- Surono, I.S., A. Sudibyo dan P. Waspododo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Dee Publisher. Halaman: 53.
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, A. W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: Universitas Brawijaya Press Halaman: 78-80.
- Utami, T.N. dan E. Indrayani. 2018. *Komoditas Perikanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press. Halaman: 29.
- Varin food. 2008. *Varin 20 Semi Automatic Seamer*. http://www.varinfood.com/p_22.php. (Diakses tanggal 18 Januari 2019).

- Waziroh, E., D.Y. Ali dan N. Istianah. 2017. *Proses Thermal pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press. Halaman:14.
- Widhiastuti, I. 2010. Analisis Rantai Pasokan Rajungan Studi Kasus PT. Windika Utama Semarang, Jawa Tengah. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/62731/1/C10iwi.pdf> (Diakses tanggal 6 Maret 2019).
- Widjajanti, E. 2009. *Penanganan Limbah Laboratorium Kimia*. https://www.academia.edu/4098800/PENANGANAN_LIMBAH_LABORATORIUM_KIMIA Endang Widjajanti Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA UNY Pendahuluan (Diakses tanggal 3 Maret 2019).
- Whitman, B., J. Bill, T. Jhon and S. Eugene . 2008. *Refrigeration and Air Conditioning Thechnology*. https://books.google.co.id/books?id=zeYGAAAAQBAJ&pg=PA585&dq=picture+inside+ice+flakes+machine&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEWjj_eN67HjAhWJQI8KHRo8CTwQ6AEIKTAA#v=onepage&q=picture%20inside%20ice%20flakes%20machine&f=false. (Diakses tanggal 14 Maret 2019).
- Wulandari, D.C., Nurdiana dan Y. Rahmi. 2016. Identifikasi Kesempurnan Proses Pasteurisasi Ditinjau dari Total Bakteri serta Kandungan Protein dan Laktosa pada Susu Pasteurisasi Kemasan Produksi Pabrik dan Rumah Tangga di Kota Batu, *Majalah Kesehatan FKUB*. 3(3):144-151.
- Yanuar, V. 2008. *Pemanfaatan Cangkang Rajungan (Portunus Pelagicus) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Produk Crakers*. https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/14565/1/VitaYanuar_CangkangRajunganSumberKalsiumdanFosfor.pdf (Diakses tanggal 5 April 2019).
- Yennie, Y., Rizky dan Tri, H.K. 2017. Keberadaan dan Multiresistensi Antibiotik *Salmonella* Dari Produk Perikanan Segar Di Wilayah DKI Jakarta dan Bogor, *Jurnal Badan Pengawas Keuangan dan Pembangunan* 12(1): 79-83.
- Youngsun. 2018. *Aluminium Can Seamer Otomatis*. <https://www.youngsunpack.com/english/Filler-Characteristic.shtml> (Diakses tanggal 20 Juni 2019).

Zakaria, Z. A., Harmami dan U. Ita .2016. Efisiensi Inhibisi *L -citrlline* pada Korosi Tinline dalam Media NaCl, *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 5(1): 121-126.