

## **BAB XIII PENUTUP**

### **13.1. Kesimpulan**

1. PT BCI merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan ikan tuna.
2. Struktur organisasi PT BCI berbentuk lini dan staff. Tenaga kerja yang dimiliki sebanyak 250 orang.
3. Penyediaan bahan baku PT BCI diperoleh dari pemasok yang menangkap ikan tuna di Samudra Hindia, Laut Jawa, dan laut lepas lainnya. Penyediaan bahan pembantu diperoleh dari impor dari perusahaan luar negeri.
4. Tahap proses pengalengan ikan tuna meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian, penyiangan, pemasakan, pendinginan, pembersihan, deteksi logam, pemotongan, pengecekan berat, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian, sterilisasi dan pendinginan, pembersihan, inkubasi, pengkodean, pelabelan dan pengemasan sekunder, serta penyimpanan sementara.
5. Prinsip pengemasan yang digunakan oleh PT BCI adalah penyegel ganda.
6. Alat yang digunakan PT BCI meliputi alat pemasakan, alat sterilisasi, alat pengemasan dan tangki penyimpanan media.
7. Daya yang digunakan di PT BCI berupa uap dan listrik.
8. Sanitasi yang diterapkan oleh PT BCI meliputi sanitasi gedung dan lingkungan, mesin dan peralatan, bahan baku, produk akhir serta pekerja.

9. Pengawasan mutu yang dilakukan PT BCI meliputi pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, produk akhir dan penyimpanan.
10. Penanganan limbah cair PT BCI dilakukan secara biologis dan limbah padat diserahkan kepada pihak ketiga di Kawasan Muncar.

### **13.2. Saran**

1. Sebaiknya PT BCI memberikan pelatihan bagi tim HACCP karena masih ada anggota tim HACCP yang belum memahami sistem tersebut.
2. Sebaiknya PT BCI melakukan uji mikroorganisme pada bahan baku dan bahan pembantu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Makassar: CV Sah Media.
- Adawiyah, R. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afianto, E. dan E. Livyawaty. 2010. *Penanganan Ikan Segar*. Bandung: Penerbit Widya Padjadjaran.
- Ansori, N. dan I. M. Mustajib. 2013. *Sistem Perawatan Terpadu*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. (Edisi ke-3). Bandung: ITB
- Arief, L.M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: LPFEUI.
- Aubourg, S. P. 1998. Lipid Changes During Long-term Storage of Canned Tuna (*Thunnus alalunga*), *Z Lebensm Unters Forsch A* 206(1):33-37.
- Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. NOMOR 37/KEP-BKIPM/2017. Standar Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-4858-1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*.  
[https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://sintak.unika.ac.id/staff/blog/uploaded/5812002253/files/haccp/sni\\_haccp.pdf&ved=2ahUKEwjQh\\_\\_vgKHiAhUDgYKHcl4B6AQFjAAegQIAhAB&usg=AOvVaw1E96b7aIOeRLWmIwIUZ\\_XM](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://sintak.unika.ac.id/staff/blog/uploaded/5812002253/files/haccp/sni_haccp.pdf&ved=2ahUKEwjQh__vgKHiAhUDgYKHcl4B6AQFjAAegQIAhAB&usg=AOvVaw1E96b7aIOeRLWmIwIUZ_XM) (26 Januari 2020)

- Biolan. 2015. <http://www.biolanmb.com/news-events/biolanrsquos-histamine-measuring-device-biofish-300-obtains-certificate-from-leading-international-organisation> (28 Januari 2020).
- Budianto, A. D. 2008. *Sistem Pengeringan Kayu*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Bustami, G. 2012. Ikan Tuna Indonesia. Warta Ekspor, Ditjen PEN/MJL/003/6/2012
- Fattah, M. dan P. Purwanti. 2017. *Manajemen Industri Perikanan*. Malang: UB Press.
- Hattori, Y. dan R. Seifert. 2017. *Histamine and Histamine Receptors in Health Disease*. Switzerland: Springer.
- Heizer, J. dan B. Render. 2015. *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. (Edisi ke-11). Jakarta: Salemba Empat.
- Herrick, S. F., R. K. Reed, D. A. Olsen, D. W. Nellis, R. S. Wood, M. B. Hale, J. T. Durkin, K. D. Buchanan, and T. H. Blahm. 1984. *Marine Fisheries Review*. Colombia: NMFS, Scientific Publications Office.
- Hidayat, N. 2016. *Bioproses Limbah Cair*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Husni, A. dan M.P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Irianto, H.E. 2013. *Produk Fermentasi Ikan*. Depok: Penebar Swadaya.
- Jenie, B. S. L. dan W. P. Rahayu. 2007. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Juliananda dan B. Ismuyanto. 2017. *Teknik Perlakuan Limbah Gas Hasil Bakar Industri*. Malang: UB Press.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Kantun, W. 2018. *Pengolahan Perikanan Tuna*. Yogyakarta: UGM Press

- Kantun, W. dan A. Mallawa. 2019. *Biologi Tuna Madidihang: Thunnus Albacares*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2019. Mekanisme Pengajuan Surat Izin Usaha Perikanan dan Surat Izin Penangkapan Ikan. <https://kkp.go.id/artikel/8273-faq-mekanisme-pengajuan-surat-izin-usaha-perikanan-siup-surat-izin-penangkapan-ikan-sipi-dan-surat-izin-kapal-pengangkut-ikan-sikpi> (29 April 2020).
- Kordi, M. G. H. K. 2008. *Budi Daya Perairan*. (Edisi ke-1). Bandung: PT Citra Aditya Bakti.
- Kuncoro, E. B. dan F. E. A. Wiharto. 2009. *Ensiklopedia Populer Ikan Air Laut*. Yogyakarta: ANDI
- Kusnoputranto. 2005. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Departemen Kesehatan.
- Madura, J. 2007. *Introduction to Bussines*. (4<sup>th</sup> edition). Singapore: Thomson Learning.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT PRESS.
- Martin, R. E., E. P. Carter, G. J. Flick, and Jr. L. M. Davis. 2000. *Marine and Freswater Products Handbook*. Miami: CRC Press.
- Matsumoto, W. M., R. A. Skillman, and A. E. Dizon. 1984. *Synopsis of Biological Data on Skipjack Tuna, Katsuwonus Pelamis*. California: Nasional Oceanic and Atmospheric Administration.
- Mohan, C. O., S. Remya, L.N. Murthy, C. N. Ravishankar, and K.A. Kumar. 2015. Effect of Filling Medium on Cooking Time and Quality of Canned Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*), *J. Food Control* 50: 320-327
- Mukodiningsih, S., A. K. Dewi, dan C. S. Utama. 2014. Kandungan Total Fungi Serta Jenis Kapang dan Khamir pada Limbah Pabrik Pakan

yang Difermentasi dengan Berbagai Aras Starter “Starfung”, *Jurnal Agripet* 14(2): 102-106.

- Ozogul, Y. 2019. *Innovative Technologies in Seafood Processing: Contemporary Food Engineering*. New York: CRC Press.
- Pazos, M., J. M Gallardo, J. L. Torres, and I. Medina. 2005. Activity of Grape Polyphenols as Inhibitors of the Oxidation of Fish Lipids and Frozen Fish Muscle, *Journal Food Chemistry* 3(92): 547-557.
- Pearce, J. A. dan Robinson, R. B. 2007. *Strategic Management: Formulation, Implementation and Control*. (10<sup>th</sup> edition). New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Pemerintah Indonesia. 2012. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Lembaran RI Tahun 2012 No. 18. Jakarta : Sekretariat Negara.
- Pulungan, M.H., I.A. Dewi, N.L. Rahmah, C.G. Perdani, K. Wardina, dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Rachmawati, I. N., Sutrisno, dan H. Rahmat. 2014. Perencanaan Pengadaan Suku Cadang Berdasarkan *Criticality* Menggunakan Metode *Poisson Process* dan Modifikasi *Model Economic Order Quantity* (EOQ) Untuk Permintaan Diskrit, *J. Rekayasa Sistem dan Industri* 1(1): 56-62.
- Rayaprolu, K. 2009. *Boilers for Power and Process*. New York: CRC Press.
- Sacchi, R. A. Paduano, F. Fiore, D. D. Medaglia, M. L. Ambrosino, and I. Medina. 2002. Partition Behavior of Virgin Olive Oil Phenolic Compounds in Oil-Brine Mixtures during Thermal Processing for Fish Canning, *J. Agric. Food Chem.* 50(10): 2830-2835.
- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sirat, M., M. B. Zulaiha, Budiono, dan S. K. Budiono. 2009. *Peralatan Produksi Tradisional dan Perkembangannya Daerah Lampung*. Lampung: Direktorat Jendral Kebudayaan.

- Siregar, S.A. 2009. *Instalasi Pengolahan Air Limbah*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Subagyo, P. 2000. *Manajemen Operasi*. Edisi ke-1. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Sukirno, S., W.S. Husin, D. Indrianto, C. Sianturi dan K. Saefullah. 2017. *Pengantar Bisnis*. (Edisi ke-1). Jakarta: Penerbit Kencana.
- Sunarsih, L.E. 2018. *Penanggulangan Limbah*. Sleman: Deepublisher.
- Suparjati. 2004. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Tambunan, T.S. dan W.R.G. Tambunan. 2019. *Hukum Bisnis*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Tanjung, W. dan Harimansyah, F. 2014. Usulan Perbaikan Tata Letak fasilitas Lantai Produksi Produk Sepatu Perlengkapan Dinas Harian, *Journal of Industrial Engineering & Management Systems*. 7(1): 39-53.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tim Penulis PS. 2008. *Agribisnis Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tompkins, J. A., J. A. White, Y. A. Bozer, and J. M. A. Tanchoco. 2010. *Facilities Planning: (4<sup>th</sup> edition)*. USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Türcert. 2018. Sertifikat Non-GMO.  
<https://www.belge.com/id/belgelendirme/spesifik/non-gmo-belgesi/>  
(29 April 2020).
- United States. Agricultural Adjustment Agency, United States. Dept. of Agriculture. Production and Marketing Administration. 2010. *Community Canning Centers*. Washington: U.S. Dept. of Agriculture and Marketing Administration.
- Utami, T. N. dan E. Indrayani. 2018. *Komoditas Perikanan*. Malang: UB Press.

- Vatria, B. 2006. Pengalengan Ikan Lemuru. *J. Belian* 5(3):174-181.
- Waluyo, E. dan B. Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Sun, W. D. 2012. *Thermal Food Processing: New Technologies and Quality Issues*, Second Edition. New York: CRC Press.
- Wisnu, D. 2019. *Teori Organisasi: Struktur dan Desain*. Malang: UMM Press.