

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Contoh produk PT. ILUFA adalah *fillet* ikan kakap merah, ikan kerapu, ikan teri nikke.
2. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi lini.
3. Bahan baku PT. ILUFA adalah ikan kakap merah yang didapat PT. ILUFA berasal dari Pasuruan dan Probolinggo, sedangkan bahan pembantu produksi berupa air yaitu; ABT (Air Bawah Tanah) dari sumur bor, air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), dan es batu curah dari PT. Kasrie Pandaan, sedangkan *es tube* dari PT. Es Mineral Sumber Abadi Pasuruan.
4. Urutan proses produksi *fillet* ikan kakap merah beku di PT. ILUFA adalah penerimaan bahan baku, sortasi, *grading*, pencucian I, pencucian II, penyisikan (*skin-on*), *filleting*, pengambilan duri dan kulit (untuk *skinless*), *trimming*, *sizing and grading*, *penimbangan*, pencucian III, penambahan Co, penyimpanan di ruang dingin, *retouching*, pengemasan primer, pengemasan vakum, *layering*, pembekuan, pengemasan, pengecekan logam, penyimpanan, *stuffing*.
5. Bahan pengemas *fillet* ikan kakap merah beku di PT. ILUFA ada tiga macam; pengemas primer yaitu plastik PE (*Polyethylene*), sekunder yaitu plastik LDPE, dan tersier adalah kertas kotak karton. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA terdiri atas ruang penyimpanan suhu rendah (*cold storage*), ruang penyimpanan suhu

rendah (*chilling room*), *antee room* yaitu ruang antara, *ice storage*, gudang, ruang bahan kimia, dan ruang *water treatment*.

6. Mesin yang digunakan di PT. ILUFA pada proses pembekuan *fillet* ikan kakap merah adalah *Air Blast Freezer (ABF)*, *metal detector*, *generator set (genset)*, kompresor, kondensor, *evaporator*, *receiver*. Peralatan yang digunakan adalah timbangan, bak plastik, meja proses, kereta dorong, *long pan*, rak dorong, pengasah pisau, pisau *filleting*, pisau *skinning*, pisau *trimming*, gunting pencabut duri, sikat sisik, keranjang plastik kecil dan besar, telenan, dan *hand pallet*.
7. Sumber daya yang digunakan PT. ILUFA untuk proses produksi *fillet* ikan kakap merah adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik yang terbagi menjadi PLN dan *Genset* dengan kapasitas 385KvA.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. ILUFA terdiri dari sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, serta sanitasi bahan baku dan pembantu, dan sanitasi pekerja.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. ILUFA terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu bahan pengemas, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
10. Limbah yang dihasilkan oleh proses pengolahan *fillet* ikan kakap merah di PT. ILUFA, antara lain adalah limbah padat yaitu limbah padat basah dan limbah padat kering, dan limbah cair.
11. CCP di PT. ILUFA yaitu pada saat penerimaan bahan baku, pengecekan logam, pembekuan, dan *stuffing*.

13.2 Saran

Sebaiknya PT. ILUFA perlu meningkatkan volume pekerjaan agar volume produksi meningkat dan diperlukan investasi berupa mesin dan alat terbaru agar mendukung perkembangan kegiatan produksi PT. ILUFA.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, L.M. 2016. *Pengolahan Limbah Indutri*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi: Edisi Revisi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. (hlm. 8-12).
- Astriyanto, T. 2010. *Analisis Lokasi Usaha Sektor Informal Bidang Perdagangan dan Jasa di Lingkungan Kampus Universitas Negeri Semarang Desa Sekaran Kecamatan Gunungpati Kota Semarang*. Universitas Negeri Semarang.
- Bryan, F.L. 1995. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. (Diterjemahkan oleh Ditjen PPM dan PLP). Jakarta: Depkes RI.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.Cano, J.B., K. Buonasera, G. Pezzotti. *Transduction Methods Used on Biosensors: Amperometry and Fluoroscence*. *Rev. Fav. Ing. Univ. Antioquia*, 72: 104-115..
- Fatma, D. 2017. *Pengolahan Limbah Industri: Cair, Padat, Gas dan B3*. [http://ilmugeografi.com /geografi-teknik /pengolahan - limbah industri](http://ilmugeografi.com/geografi-teknik/pengolahan-limbah-industri) (01 Juli 2020).
- Handoyo, A. 2013. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Laporan Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Harmain, R.M. 2012. *Pengemasan Hasil Perikanan*, Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Herujito, Y. M. 2001. *Dasar-Dasar Manajemen*. PT Grasindo. Jakarta.
- Hutagalung. 1984. *Logam berat dalam lingkungan laut*. *Pewarta Oseana*, Vol 9 No 1, LON-LIPI. Jakarta.
- Kanza, A. A. dan Umar, S. C. 2015. *Mutu, Gizi, dan Keamanan Pangan*. Bandung: Departemen Biologi UNPAD.
- Kobayashi, N and Okamura, H. 2004. *Effects of heavy metals on sea urchin embryo development: Tracing the cause by the effects*. *Chemosphere*, 55, 1403– 1412.
- Mahendra, T.N. 2005. *Evaluasi Risiko Bahaya Keamanan Pangan (HACCP) Tuna Kaleng dengan Metode Statistical Process Control*, Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Moeljanto, R. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Muslem, R. 2016. *Pengemasan Produk Perikanan*. <https://www.scribd.com/document/334266902/ArtikelPengemasanProduk-Perikanan> (23 Juni 2020).
- Paine, F. A. dan Paine, H. Y. 1992. *A Handbook of Food Packaging*. New Delhi: Thomson Press Ltd.
- Purba, C., Ridlo, A., and Suprijanto, I. 2014. Kandungan logam berat Cd pada air, sedimen dan daging kerang hijau (*Perna viridis*) di perairan Tanjung Mas Semarang. *Jurnal of Marine Research*, 3(3), 285 – 293.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higieni dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius
- Rahmantya, K.F., A.D. Asianto., D. Wibowo., T. Wahyuni dan W.A. Somad. 2015. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2015*. Jakarta: Pusat Data, Statistik dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia 2015.
- Rahmawati, F. 2013. *Pengemasan dan Pelebelan, Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, UNY, Yogyakarta.
- Rohanah, A. 2002. *Pembekuan. Laporan Hasil Olahan Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Silvia, M. M., L. M. Fonseca, S. D. Sousa. 2016. The Impact of ISO 9001 : 2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS). *Quality Access to Success*, 17 (152) :81-85.
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point), *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2): 183-190.
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Jakarta: Erlangga
- Sulardjaka, D.S.T. 2012. *Pengaruh Temperatur Hydrothermal terhadap Karakteristik Zeolit yang Disintesis dari Limbah Geothermal*. http://eprints.undip.ac.id/41592/12/12._BAB_II.pdf (1 Juli 2020).
- Sumarsono, S. 2003. *Ekonomi Manajemen Sumber Daya Manusia dan Ketenagakerjaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Susetyarki. 2012. Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan dan Pelabelan Pada Kemasan. *Jurnal STIE Semarang*, vol 4 (1-8)
- Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, N. 2013. Kajian Nilai Ekonomis dan Persepsi Masyarakat Terhadap Pemanfaatan Eceng Gondo di Desa Rowoboni Kabupaten Semarang Tahun 2013, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi UAJ, Yogyakarta.
- Yulianti, D., dan Hermawan, D. 2015. *Desain Struktur Organisasi EFEKTIF Untuk Mencapai Tujuan Organisasi Publik*. *Spriti Publik*, Vol 10 (1):93-114.