

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Produk ikan kerapu beku yang diolah oleh PT. BMI berupa ikan kerapu *portion* beku.
2. Bahan baku yang digunakan oleh PT. BMI untuk memproduksi ikan kerapu *portion* beku adalah ikan kerapu dalam keadaan *fresh* ataupun beku.
3. Bahan pembantu yang digunakan oleh PT. BMI untuk proses produksi adalah air dan es dalam bentuk *ice flakes* yang diproduksi sendiri oleh PT. BMI.
4. Air yang digunakan untuk proses produksi di PT. BMI adalah air *treatment* (hasil olahan air PDAM).
5. Metode pembekuan ikan kerapu *portion* yang digunakan oleh PT. BMI adalah *Individual Quick Freezing*.
6. Metode pengemasan ikan kerapu *portion* beku yang digunakan oleh PT. BMI adalah *Individual Vacuum Pack*.
7. Bahan pengemas yang digunakan untuk produk ikan kerapu *portion* beku adalah plastik *multilayer* (nilon & LLDPE) untuk pengemas primer dan sekunder, sedangkan pengemas tersiernya yaitu *master carton*.
8. Utilitas yang digunakan di PT. BMI adalah listrik, air dan bahan bakar (solar dan gas).
9. Sanitasi yang dilakukan PT. BMI yaitu sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi lingkungan.

10. Pengawasan mutu yang dilakukan PT. BMI terdiri dari pengawasan mutu bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir.
11. Pengujian mutu produk ikan kerapu *portion* beku PT. BMI meliputi pengujian secara fisik, kimiawi, dan organoleptik yang diuji secara internal dan eksternal.
12. Limbah yang dihasilkan oleh PT. BMI terdiri dari limbah padat (limbah proses, non proses, peralatan/teknik dan B3), limbah cair dan limbah gas.
13. Limbah padat dikelola oleh pihak ketiga yang bekerja sama dengan PT. BMI dan limbah cair dikelola sendiri oleh PT. BMI.

13.2. Saran

1. PT. BMI sebaiknya mulai mempertimbangkan untuk memproduksi produk menggunakan merek dengan nama perusahaan agar lebih dikenal masyarakat.
2. Sebaiknya penataan bahan baku dan produk di ruang *cold storage* PT. BMI dapat diatur menjadi lebih rapi dan terorganisir.
3. PT. BMI sudah menerapkan standar yang tinggi dalam proses produksi. Untuk menjamin kualitas produk lebih baik lagi, kami menyarankan pengawasan kinerja karyawan di bidang sanitasi agar lebih ditingkatkan.
4. PT. BMI sebaiknya menambah ventilasi di kantin/*food safety* agar sirkulasi udara lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- A&B Lakewood. 2014. *Triple Deck Packout*. <https://www.abpacking.com/triple-deck-packout/> (27 Januari 2021).
- Alexandre, E. M. C., T. R. S. Brandao dan C. L. M. Silva. 2013. Frozen Food and Technology, (dalam *Advances in Food Science and Technology*, Visakh, S. Thomas, L. B. Iturriaga dan P. D. Ribotta, Eds.), New Jersey: Scrivener Publishing, 123-146.
- American Water Works Association. 2003. *Water Treatment Third Edition*. USA: American Water Works Association.
- Andrews, C. 2014. The Quality Changes and Shelf Life of Thawed Rapid and Slow Frozen Whole Cod Fish (*Gadus morhua*), *Thesis*, United Nations University Fisheries Training Programme, Iceland.
- Arannilewa, S. T., S. O. Salawu, A. A. Sorungbe, dan B. B. Ola-Salawu. 2005. Effect of Frozen Period on The Chemical, Microbiological and Sensory Quality of Frozen Tilapia Fish (*Sarotherodon galiaenus*), *African Journal of Biotechnology* 4(8): 852-855.
- Arif, A. B. 2016. Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) dengan Pendekatan *Arrhenius* dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak, *Informatika Pertanian* 25(2): 189-198.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Asiah, N., L. Cempaka, dan W. David. 2018. *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Malang: UB Press.
- Astro Mesin. 2021. *Meja Stainless Working Table*. <https://astromesin.com/meja-stainless-working-table/> (28 Januari 2021).
- Atlas Cool. 2021. *Cold Room Blower Evaporator Unit*. <https://www.atlascoldroom.com/cold-room-evaporator/57389350.html> (30 Januari 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI 2729:2013: Ikan Segar*. <https://jp2gi.org/public/docs/report/Standar%20Nasional%20Indonesia%20Ikan%20Segar-5ef96833e811d.pdf> (10 Maret 2021).

- Boardman, G. D. 2012. *Waste Treatment* (dalam *The Seafood Industry Species, Products, Processing, and Safety Second Edition*, L. A. Granata, G. J. flick dan R. E. Martin), UK: Wiley Blackwell.
- Bremner, H. A. 2002. *Safety and Quality Issues in Fish Processing: Measuring the Shelf-Life of Frozen Fish*. USA: Woodhead Publishing Limited.
- Burhanuddin, S. 2020. *Rencana Strategis 2020-2024*. Jakarta: Deputi Bidang Koordinasi Sumber Daya Maritim.
- Cartwright, L. M. dan D. Latifah. 2017. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan, *Invotect* 6(17): 509-519.
- Chandra, B. 2006. *Ilmu Kedokteran: Pencegahan & Komunitas*. Jakarta: EGC.
- Cindy. 2014. *Alat Angkat Berat, Hand Pallet*. <https://cindydevi.wordpress.com/2014/07/07/hand-pallet/> (27 Januari 2021).
- Coggins, P. C. dan R. S. Chamul. 2006. Food Sensory Attributes (dalam *Handbook of Food Science Technology, and Engineering Volume 2*, Y. H. Hui), Boca Raton: CRC Press.
- Cold Storage Indonesia. 2020. *Air Blast Freezer (ABF)*. <https://coldstorageindonesia.co.id/2020/02/17/air-blast-freezer-abf/> (28 Januari 2021).
- Cosmos. 2017. *Ice Boxes*. <https://www.comosthailand.com/products/ice-boxes> (28 Januari 2021).
- Danfoss. 2017. *How Thermostatic Expansion Valves Work*. <https://www.danfoss.com/en-us/service-and-support/case-studies/dcs/how-thermostatic-expansion-valves-work/>. (11 Februari 2021).
- Dekoruma. 2021. *Claris Strawbasin Large 2167 CH Orange Saringan Cuci Sayur Buah*. <https://www.dekoruma.com/p/EPU-359936/Claris-Strawbasin-Large-2167-CH---Orange-Saringan-Cuci-Sayur-Buah> (28 Januari 2021).
- Dempsey, P. dan P. Bansal. 2012. The Art of Air Blast Freezing: Design and Efficiency Considerations, *Applied Thermal Engineering* 41: 71-83.

- Duarte, A. M., F. Silva, F. R. Pinto, S. Barroso, dan M. M. Gil. 2020. Quality Assessment of Chilled and Frozen Fish: Mini Review, *Journal Foods* 3: 1-26.
- Ecoice. 2021. *Aluminum Tray for Shrimp or Other Seafood*. <http://www.sdecoice.com/sale-11963030-aluminum-tray-for-shrimp-or-other-seafood.html> (5 Februari 2021).
- Fajarani, R. M., Y. Handoyo, dan R. H. Rahmanto. 2019. Analisis Beban Pendingin pada Cold Storage untuk Penyimpanan Daging, *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin* 7(1): 12-22.
- FAO. 2021. *Processes and Equipment*. <http://www.fao.org/3/r1076e/R1076E04.HTM> (6 Februari 2021).
- Flash Freeze. 2017. *Teknik Pembekuan IQF pada Mesin Pembeku Cepat*. <https://flash-freeze.net/id/teknologi-flash-freezer/teknik-pembekuan-iqf-pada-mesin-pembeku-cepat.html> (27 Januari 2021).
- Food & Travel. 2018. *8 Jenis Pisau Dapur dan Kegunaannya*. <https://kumparan.com/kumparanfood/8-jenis-pisau-dapur-dan-kegunaannya/full> (27 Januari 2021).
- Gokoglu, N. dan P. Yerlikaya. 2015. *Seafood Chilling, Refrigeration and Freezing Science and Technology*. UK: John Wiley & Sons, Ltd.
- Google Maps. 2021. *PT. Bumi Menara Internusa*. <https://www.google.com/maps/dir/pt+bumi+menara+internusa/@-7.2570901,112.6881662,16.13z/data=!4m8!4m7!1m0!1m5!1m1!1s0x2d77fe9727eba2d9:0xed252a6467147ffe!2m2!1d112.6862118!2d-7.2568357> (25 Februari 2021).
- Gorogg. 2021. *Stainless Steel Fish Bone Tweezer Puller Poultry Hair Remover Kitchen Tool*. https://www.goroggern.com/index.php?main_page=product_info&products_id=551167 (29 Januari 2021).
- Grass Indonesia. 2020. *Jet Washers: Spesifikasi, Harga, dan Tips Memilih Jet Washers Terbaik*. <https://grassindonesia.co.id/jet-washer/> (29 Januari 2021).
- Gubernur Jawa Timur. 2014. *Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 52 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 72 Tahun 2013 tentang Baku Mutu Air Limbah bagi Industri dan/atau Kegiatan Usaha Lainnya*. http://arsipjdih.jatimprov.go.id/upload/7698/PerGub_No.52_Thn_2014

ttg Perubahan PerGub No. 72 Thn 2013 ttg Baku Mutu Air Limbah.pdf. (20 April 2021).

- Halim, A. dan A. Fajriana D. H. 2019. *Analisis Pola Hubungan Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi Maluku Utara dalam Pengelolaan Perikanan Tuna, Cakalang, dan Tongkol (TCT) di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia (WPP-NRI) 715*, <https://www.transformasi.org/id/component/attachment/> (20 April 2021).
- Hariyadi, P. 2019. *Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Harris, H. dan M. Fadli. 2014. Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rasbora sp*) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum, *Jurnal Saintek Perikanan* 9(2): 53-62.
- Hasmi, B. 2016. Proses Pembekuan Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) Utuh, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, Pangkep.
- Herawati, H. dan D. Mulyani. 2016. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo, *Prosiding Seminar Nasional Dinamika Global*, 17 Desember 2016.
- Husamah dan A. Rahardjanto. 2019. *Bioindikator (Teori dan Aplikasi dalam Biomonitoring)*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Indotrading. 2020. *Keranjang Plastik*. <https://www.indotrading.com/jual-keranjangplastik> (28 Januari 2021).
- Jadever. 2021. *JWP Waterproof Scale*. https://www.jadever.com/JWP_en.html (27 Januari 2021).
- Jaw Feng Machinery Co. 2021. *Mesin Pengemas Vakum Otomatis Ruang Ganda Tugas Berat*. <https://www.jawfeng.com/id/product/Machine-de-conditionnement-automatique-vide-de-doubles-chambres-rsistantes/heavy-duty-double-chambers-automatic-vacuum-packaging-machine-J-V017A.html#!prettyPhoto> (27 Januari 2021).
- Jenti, U. B. dan I. Nurhayati. 2014. Pengaruh Penggunaan Media Filtrasi terhadap Kualitas Air Sumur Gali di Kelurahan Tambak Rejo Waru Kabupaten Sidoarjo, *Jurnal Teknik Waktu* 12(2): 34-38.
- Jiang, S. T. dan T. C. Lee. 2004. Freezing Seafood and Seafood Products: Principles and Applications (dalam *Handbook of Frozen Foods*, Y. H.

- Hui, P. Cornillon, I. G. Legaretta, M. H. Lim, K. D. Murrell, dan W. K. Nip) USA: Marcel Dekker, Inc, 245-294.
- Junais, I., N. Brasit, dan R. Latief. 2014. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Porduk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa, *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Universitas Diponegoro* 2(5): 15-20.
- Jurnal Manajemen. 2020. *Ikan Kerapu: Jenis, Cara Budidaya, Manfaat, Makanan, Dll (Terlengkap)*. <https://jurnalmanajemen.com/ikan-kerapu/> (26 Januari 2021).
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kohl, P. M. dan S. J. Mediar. 2006. *Occurrence of Manganese in Drinking Water and Manganese Control*. USA: Awwa Research Foundation.
- Kurnia, Mustaruddin, dan E. Lubis. 2019. Proyeksi Produksi Ikan Hasil Tangkapan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kutaraja Provinsi Aceh, *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan* 10(1): 69-77.
- Lama, A. D., U. Sunarya, dan A. Novianti. 2016. Deteksi Logam pada Penggilingan Batu Berbasis SMS Gateway dan Mikrokontroler, *Jurnal Elektro Telekomunikasi Terapan* 3(2): 370-378.
- Man, C. M. D. 2015. *Shelf Life, Second Edition*. USA: John Wiley & Sons, Ltd.
- Mazrouh, M. M. 2015. Effects of Freezing Storage on The Biochemical Composition in Muscles of Saurida Undosquamis (Richardson, 1848) Comparing with Imported Frozen, *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies* 3(2): 295-299.
- MC Containers. 2021. *20' Reefer Container*. <https://mccontainers.com/product/rent-20ft-reefer/> (30 Januari 2021).
- Meidele. 2003. *Conveyor Belt Metal Detector*. <https://www.detectorsmetal.com/metal-detector/conveyor-metal-detector/conveyor-belt-metal-detector.html> (28 Januari 2021).
- Meilani, S. Syafalni, Y. Santoso dan G. G. Malau. 2017. Rainwater Quality Improvement Using Zeolite, Activated Carbon, Limestone and Preheated 400oC Limestone, *MATEC Web of Conferences* 101(05008): 1-4.
- Mekuchi, M., T. Asakura, K. Sakata, T. Yamaguchi, K. Teruya dan J. Kikuchi. 2019. *The Intestinal Microbiota in Leopard Coral Grouper*.

<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/intestinal-microbiota-leopard-coral-grouper/> (26 Januari 2021).

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. [https://www.mapurna.id/files/SK Permenkes 492 2010.pdf](https://www.mapurna.id/files/SK_Perkenkes_492_2010.pdf). (5 Februari 2021).

Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia. 2020. *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia Nomor P.12/MENLHK/SETJEN/PLB.3/5/2020 tentang Penyimpanan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun*. [http://jdih.menlhk.co.id/uploads/files/P_12_2020_PENYIMPANAN LI MBAH B3 menlhk_06262020092441.pdf](http://jdih.menlhk.co.id/uploads/files/P_12_2020_PENYIMPANAN_LI_MBAH_B3_menlhk_06262020092441.pdf). (20 Maret 2021).

Mybest. 2021. *10 Rekomendasi Trolley Barang Terbaik (Terbaru Tahun 2021)*. <https://my-best.id/35569> (29 Januari 2021).

Nakazawa, N. dan E. Okazaki. 2020. Recent Research on Factors Influencing the Quality of Frozen Seafood, *Fisheries Science* 86(2): 231-244.

Ningsih, R. 2018. Memperkuat Ekspor Ikan dan Produk Olahan Ikan dari Indonesia ke Kanada, *The Canada-Indonesia Trade and Private Sector Assistance Project*, Januari 2018.

Nollet, L.M.L. 2012. *Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality: Second Edition*. USA: John Wiley & Sons.

O'Donnel, C., B. K. Tiwari, P. J. Cullen, dan R. G. Rice. 2012. *Ozone in Food Processing*. New York: John Wiley & Sons.

Palawe, J. F. P. 2020. *Biokimia Pangan Hasil Perikanan*. Politeknik Negeri Nusa Utara.

Pitasari, U. H., T. Gozali, dan Y. Garnida. 2016. Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi dengan Metoda ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) berdasarkan Pendekatan Arrhenius, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

Prayogi, I. 2018. *Talenan Plastik Lebih Baik Untuk Memotong Makanan Mentah*. <https://web.lintaslampung.com/talenan-plastik-lebih-baik-untuk-memotong-makanan-mentah> (29 Januari 2021).

Pusat Clean Room. 2020. *Rak Troli Roti RTB-S6 Tunggal 10 Tray Siku L*. <https://pusatcleanroom.com/product/rak-troli-roti-rtb-s6/> (5 Februari 2021).

- Radiarta, N., Erlania, dan J. Haryadi. 2015. Analisis Pengembangan Perikanan Budidaya Berbasis Ekonomi Biru dengan Pendekatan *Analytic Hierarchy Process* (AHP), *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan* 10(1): 47-59.
- Rahardjo, S. T. 2019. *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Ranade, V. V. dan V. M. Bhandari. 2014. *Industrial Wastewater Treatment, Recycling, and Reuse*. UK: Elsevier.
- Rasyid, M. 2015. Potensi Ekonomi Ikan dan Produk Perikanan Indonesia dalam Lingkup Masyarakat Ekonomi ASEAN, *Prosiding Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu*.
- Ray, B. dan A. Bhunia. 2013. *Fundamental Food Microbiology*. New York: CRC Press.
- Razi, F. 2019. *Pencegahan dan Pengendalian Hama Penyakit pada Ikan Kerapu Lumpur*. http://komunitaspenyuluhperikanan.blogspot.com/2019/02/pencegahan-dan-pengendalian-hama_21.html (26 Januari 2021).
- Recom. 2014. *Industrial Flake Ice Machines (F-Series)*. <https://recom-ice.com/product/industrial-flake-ice-machines/> (28 Januari 2021).
- Rihastuti, R. A. dan Soeparno. 2018. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sandra, L. dan Juhairiyah. 2015. Penerapan Sanitasi dan Hygiene pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo, Jawa Timur, *Jurnal Ilmu Perikanan* 6(1): 36-46.
- Santos-Yap, E. M. 1996. Fish and Seafood (dalam *Freezing Effects on Food Quality*, L. E. Jeremiah), Boca Raton: CRC Press.
- Saravacos, G. D. dan A. E. Kostaropoulos. 2002. *Handbook of Food Processing Equipment*. New York: Kluwer Academic.
- Schembri, P. J. dan R. Tonna. 2011. Occurrence of The Malabar Grouper *Epinephelus malabaricus* (Bloch & Schneider 1801) (Actinopterygii, Perciformes, Serranidae), in the Maltese Islands, *Aquatic Invasions* 6(1): S129-S132.
- Selviatekkindocom. 2019. *Apa Perbedaan Kompresor Single Stage dan Two Stage*. <https://blog.tekkindo.com/2019/09/26/apa-perbedaan-kompresor-single-stage-dan-two-stage/> (9 Februari 2021).

- Shanghai Yanye Industrial Equipment Co., LTD. 2021. *Eco Friendly Ammonia Evaporative Condenser With Air Discharge System/Spray System*. <http://industrialwatercoolingtowers.sell.everychina.com/p-108518803-eco-friendly-ammonia-evaporative-condenser-with-air-discharge-system-spray.html>. (11 Februari 2021).
- Siagian, S. 2017. Perhitungan Beban Pendingin Pada Cold Storage untuk Penyimpanan Ikan Tuna Pada PT. X, *Bina Teknika* 13(1): 139-149.
- Sitakar, N.M., Nurliana, F. Jamin, M. Abrar, Z.H. Manfa, dan Sugito. 2015. Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu -20° C Terhadap Jumlah Total Bakteri, *Jurnal Medika Veterinaria* 10(2): 162-165.
- Snowman Group. 2017. *Ammonia Liquid Separator*. https://www.snowkey.com/en/product/industrial_refrigeration_pressure_vessel/4d0dd0cda9468a4783ea3360ed2946d4.html. (9 Februari 2021).
- Soemarjati, W., A. B. Muslim, R. Susiana dan C. Saparinto. 2015. *Bisnis dan Budi Daya Kerapu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sofyan, D. K. dan Syarifuddin. 2015. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas dengan Menggunakan Metode Konvensional Berbasis 5S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu dan Shitsuke), *Jurnal Teknovasi* 2(2):27-41.
- Soroka, W. 2008. *Illustrated Glossary of Packaging Terminology*. USA: aDEStec Publication.
- Sperling, M. V. 2007. *Biological Wastewater Treatment Series Volume Five*. UK: IWA Publishing.
- Subagyo, A. 2008. *Studi Kelayakan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Suhana. 2017. *Neraca Perdagangan Ikan 10 Negara Utama di Dunia 2016*. https://suhana.web.id/2017/10/29/neraca_perdagangan_ikan_10_negara_utama_di_dunia_2016/ (20 April 2021).
- Sulistiati, I., S. P. A. Anggraini, dan T. Iskandar. 2017. Pengaruh Perbandingan Jumlah Media Filter (Pasir Silika, Karbon Aktif, Zeolit) dalam Kolom Filtrasi terhadap Kualitas Air Mineral, *Jurnal Penelitian Teknik Sipil dan Teknik Kimia* 1(1): 1-5.
- Sumantri, A. 2010. *Kesehatan Lingkungan Edisi Keempat*. Depok: Kencana.
- Sun, D. 2016. *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging*. New York: CRC Press.

- Super Refrigeration. 2021. *Liquid Ammonia Pump*. <https://www.super1968.com/product/liquid-ammonia-pump.html>. (11 Februari 2021).
- Tania, I. 2020. *Herbal Atasi Corona*. Yogyakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Tanindo. 2021. *Mesin Ozone (O3) untuk Proses Sterilisasi Air Minum dan Udara*. <https://www.tanindo.net/mesin-ozone-o3-untuk-proses-sterilisasi/> (29 Januari 2021).
- Tanjung, S. 2019. *Ada 10 Pengasah Pisau Cukup Baik*. <https://suprizaltanjung.wordpress.com/2019/07/14/pengasah-pisau-cukup-baik/> (27 Januari 2021).
- Tay, J. H., K. Y. Show dan Y. T. Hung. 2006. *Seafood Processing Wastewater Treatment* (dalam *Treatment in the food Processing Industry*, L. K. Wang, Y. T. Hung, H. H. Lo dan C. Yapijakis), Boca Raton: CRC Press, 29-64.
- Temprite. 2021. *Liquid Receivers*. <https://temprite.com/products/liquid-receivers/>. (9 Februari 2021).
- TICA Air Conditioning. 2019. *Modular Air Handling Unit*. <http://tims.id/modular-ahu.html> (28 Januari 2021).
- Tupper, M. dan N. Sheriff. 2008. *Capture-Based Aquaculture of Groupers, FAO Fisheries Technical Paper 508: 217-253*.
- Vaishali, H. P. Sharma, U. Dholu, S. Sharma, dan A. Patel. 2020. *Effect of Freezing Systems and Storage Temperatures on Overall Quality of Perishable Food Commodities*, *The Pharma Innovation Journal* 9(9): 114-122.
- VR Cooler. 2004. *Compressor Intercooler*. <http://m.vrcoolertech.com/cooler/air-compressor-cooler/compressor-intercooler.html>. (11 Februari 2021).
- Wanner, J. 2006. *Aeration Tank and Secondary Clarifier as One System*, (dalam *Activated Sludge Separation Problems Theory, Control Measures Practical Experience*, V. Tandoi, D. Jenkins and J. Wanner, Eds), UK: IWA Publishing, 47-61.
- Weighing Machines Services. 2016. *Jadever JW1-501 Waterproof Scales*. <https://www.weighingmachines.ie/Weighing-Products/Detail/JW1501> (27 Januari 2021).

- Wiratech. 2015. *Strapping Band Superpack*. <https://wiratech.co.id/product/strapping-band/> (30 Januari 2021).
- Wiratech. 2019. *Continuous Sealer with Gas Blowing FRMQ980iii*. <https://wiratech.co.id/product/continuous-sealer-with-gas-blowing-frm980iii/> (27 Januari 2021).
- Wiratech. 2019. *Mesin Strapping Band*. <https://wiratech.co.id/product-category/mesin-kemasan/mesin-strapping/> (27 Januari 2021).
- World Base. 2020. *Drum Skinning Machine*. <http://en.worldbase.cn/product/Drum-skinning-machine-43.html> (27 Januari 2021).
- Wulansari, P. D. 2011. Pengelolaan Limbah pada Pabrik Pengolahan Ikan di PT. Kelola Mina Laut Gresik, *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 3(1): 123-126.
- Zim. 2015. *Zim's Container Guide*. https://www.zim.com/media/1321/container_guide.pdf (3 Februari 2021).