

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Insan Citraprima Sejahtera merupakan pabrik pengolahan hasil laut menjadi produk diversifikasi salah satunya adalah produk otak-otak ikan.
2. PT. Insan Citraprima Sejahtera memiliki jumlah tenaga kerja 69 karyawan pada divisi *added value product* yang terdiri dari tenaga kerja bulanan tetap, tenaga kerja harian lepas, dan tenaga kerja perjanjian kerja waktu tertentu level staf.
3. Bahan baku yang digunakan PT. Insan Citraprima Sejahtera dalam pembuatan otak-otak yaitu surimi, tepung terigu, tepung tapioka, sedangkan bahan pembantu yang digunakan yaitu air es, daun bawang, bumbu, telur, dan tepung fiber.
4. Proses pembuatan otak-otak terdiri dari beberapa tahapan yaitu sortasi bahan baku, *preparing*, *mixing 1*, pemasakan adonan biang, *mixing 2*, pencetakan, perebusan, *pre-cooling*, pembekuan, dan pengemasan.
5. Metode pembekuan produk otak-otak yang digunakan PT. Insan Citraprima Sejahtera dengan menggunakan *Air Blast Freezer (ABF)*.
6. PT. Insan Citraprima Sejahtera menggunakan plastik dengan bahan *polyethylene* sebagai kemasan primer yang ditutup menggunakan *sealer* kemudian dikemas dalam karton induk.
7. Pemeliharaan mesin dilakukan oleh pihak ketiga dan kepala produksi, sedangkan perawatan peralatan yang digunakan oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera yaitu dengan pembersihan menggunakan air, sabun, dan larutan klorin.
8. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera meliputi sumber daya manusia, air, listrik, dan bahan bakar

9. Sanitasi yang dilakukan PT. Insan Citraprima Sejahtera meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, dan sanitasi lingkungan pabrik.
10. Pengendalian mutu pada PT. Insan Citraprima Sejahtera meliputi pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, dan produk akhir.
11. Pengujian mutu produk otak-otak ikan pada PT. Insan Citraprima Sejahtera meliputi uji organoleptik, uji mikrobiologi, dan uji logam.
12. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Insan Citraprima Sejahtera terdiri dari limbah padat dan limbah cair.

13.2. Saran

1. PT. Insan Citraprima Sejahtera sebaiknya menyediakan mesin absen untuk mengontrol kedatangan dan kepulangan para pekerja agar mengetahui para pekerja yang kedatangan atau kepulangannya tidak sesuai dengan jam kerja dan tidak hadir di pabrik.
2. PT. Insan Citraprima Sejahtera sebaiknya menyediakan jalur keluar masuk para pekerja yang terpisah dengan area produksi, agar dapat menghindari terjadinya kontaminasi silang dari pekerja.
3. PT. Insan Citraprima Sejahtera sebaiknya menyediakan fasilitas laundry untuk seragam para pekerja sehingga kebersihan seragam lebih terkontrol.
4. PT. Insan Citraprima Sejahtera sebaiknya dapat memperluas pemasaran dan distribusi sehingga dapat lebih diketahui oleh masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Akirthasary, D. (2021). Enzim L-Histidin Dekarboksilase dan Mekanisme Penghambatan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(2), 109-208.
- Al-Ayyubi, S., Cahyana, C., & Fadiati, A. (2023). Pengaruh Penggunaan Yudane Tepung Lokal Terhadap Kualitas Roti Shokupan. *Jurnal Sains Boga*, 6(2), 85-94.
- Alibaba. 2024. <https://sc02.alicdn.com/kf/Habd13553a70941e0af3d144b202922a5e/202811487/Habd13553a70941e0af3d144b202922a5e.jpg>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Alfesa Store. 2024. https://www.static-src.com/wcsstore/Indraprastha/images/catalog/full//105/MTA48443874/oem_oem_full101.jpg. Tanggal akses 3 April 2024.
- Amalia, I. D. W. (2018). Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Amalia, N. R. ., & Dewajani, H. (2022). Pra-Rancangan Pabrik Shower Gel dari Sodium Lauryl Ether Sulfate dengan Penambahan Minyak Sakura pada Kapasitas 75.000 Ton/Tahun. Distilat, *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(4), 952–964.
- Anggraeni, W., Lukman, H., & Pramusintho, B. (2022). Pengaruh Lama Simpan Dan Metoda Pengemasan Terhadap Sifat Fisik Bakso Daging Ayam Pada Penyimpanan di Suhu Rendah ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 91-99.
- Arisandi, A., Tamam, B., & Fauzan, A. (2018). Profil Terumbu Karang Pulau Kangean, Kabupaten Sumenep, Indonesia. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(2), 76-83.
- Ariyani, F., Murtini, J., Indriati, N., Yitni, D., & Yenni, Y. (2007). Penggunaan Glyroxyl untuk Menghambat Penurunan Mutu Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar. *Jurnal Perikanan*, 10(1), 125-133.
- Asosiasi Produsen Tepug Terigu Indonesia. (2015). *An Overview of Indonesian Wheat Flour Industry & Wheat Flour Quality*. Jakarta.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1-9.

- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 01-3751-2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 01-3451-2011. *Tepung Tapioka*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 2694:2013. *Surimi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, & M. Wootton. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cahaya Bersama02. 2024. <https://images.tokopedia.net/img/cache/500-square/VqbcmM/2021/8/24/7238ef40-52b9-4a85-9857-227482377ca3.jpg>. Tanggal 3 April 2024.
- Cellis. 2024. <https://id-test-11.slastic.net/p/bf9f2ba22253ca5e9faa03e2d0fcc3d8.jpg>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Dwiari, S.R. (2008). *Teknologi Pangan*. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fitasari E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2),17-29.
- Grosir Supermart. 2024. <https://img.ws.mms.shopee.co.id/270a8ff42abc68ee3023753d66836692>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Hadiguna, R. A. & Setiawan, H. (2008). *Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta : ANDI.
- Isnaini, N., Istyadji, M., & Yulinda, R. (2022). Pengaruh Penambahan Pigmen Alami dari Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) pada Pakan Terhadap Kecerahan Warna dan Pertumbuhan Benih Ikan Koi (*Cyprinus carpio*). *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan* 1(3), 57–64.
- Jo Houseware. 2024. <https://images.tokopedia.net/img/cache/700/VqbcmM/2020/9/5/08d86d28-3a83-4e77-878b1d6aa34a9a1c.jpg>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Jumbo Supercenter. 2024. Nampan. <https://jumbo.co.id/product/nampan-no-1-ds-n1ds-nampan-plastik/>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Junais, I., Brasit N. & Latief, R. (2010). Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. *Jurnal unhas* 1(1),1-14.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2010). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas

- Air Minum.
<http://pamsimas.org/konten/pustaka/peraturan/PMK-No-492-ttg-Persyaratan-Kualitas-Air-Minum.pdf>.
- Khalil & Suryahadi. (1997). Pengawasan Mutu dalam Industri Pakan Ternak. *Majalah Poultry Indonesia* Edisi 213 (November), 45-62.
- Kusmulyono, M. S., & Endaryono, T. (2018). Kekuatan Visi Misi dalam Memandu Arah Strategis UMKM Lebon. *Prosiding Sembadha, 1*, 138–143.
- Latifa, B.N., Darmanto, Y.S., & Riyadi, P.H. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan, *Egg White Powder*, dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4), 89-97.
- Lismiatun, L., Fadillah, F., Hulasoh, E., Matta, Y. D., & Ellesia, N. (2021). Pemanfaatan Limbah Rumah Tangga Sebagai Media Belajar Pada Sd Negeri Pamulang Permai. *Jurnal Ekonomi*, 2(9): 14-18.
- Miraclestar. 2024. <https://down-id.img.susercontent.com/file/eb20d48e5380562882e41bfe23f32ac8>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Mukodiningsih S, C.I. Sutrisno, B. Sulistyanto, dan B. W. H. E. Prasetyono. (2015). Pengendalian Mutu Pakan. UPT Undip Press, Semarang.
- Muliady, F., Hamzah, F., Yusmarini. (2016). Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih Dan Ikan Patin Pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin Dan Suhu Beku Selama Penyimpanan. *Jom FAPERTA* 3(5), 1-15.
- Nadhira, R., & Cahyana, Y. (2023). Kajian Sifat Fungsional dan Amilografi Pati dengan Penambahan Senyawa Fenolik. *Jurnal Penelitian Pangan*. 3(1), 14-19.
- Nasution, O., Napitupulu, J., Siahaan, L., & Ginting, Y. (2022). Tinjauan Perbandingan Pemakaian Daya Listrik pada Bangunan Industri. *Jurnal Darma Agung*. 30(1), 131.
- Nida, K., Luaeliyah, M., Nurchayati, Y., Izzati, M., & Setiari, N. (2021). Pertumbuhan Kecambah Kentang (*Solanum tuberosum L.*) secara *In Vitro* Pada Konsentrasi NaClO dan Waktu Sterilisasi yang Berbeda. *Life Science*. 10(1), 12-22.
- Nurhayati, T. & Darwansyah, A. (2013). Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja. *EKOBIS*, 14(2), 1-16.

- Nurilmala, M., Abdullah, A., Matutina, V. M., Nurjanah, Yusfiandayani, R., Sondita, M., & Hizbullah, H. (2019). Perubahan Kimia, Mikrobiologis dan Karakteristik Gen HDC Pengkode Histidin Dekarboksilase pada Ikan Tongkol Abu-Abu *Thunnus tonggol* Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. 11(2), 285-296.
- Nuryanti, F., Junianto, J., & Lili, W. (2017). Analisis sanitasi dan hygiene unit pengolahan ikan kep. 01/men/2007 (studi kasus pengolahan otak-otak bandeng di UKMP Juwita food Bandung). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 8(2), 126-132.
- Parera, J. R. (2021). Analisis Pengaruh Aspek-Aspek Struktur Organisasi Terhadap Kinerja Pegawai pada Kantor Sekretariat Daerah Kabupaten Jayapura. *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 11(2), 81-88.
- Park, J.W. (2014). *Surimi and Surimi Seafood: Third Edition*. New York (US): CRC Press.
- Philips. 2024. https://www.philips.co.id/cdam/b2c/id_ID/experience/ho/foodpreparation/blender/hr2115-00-product-image.png. Tanggal akses 3 April 2024.
- Prakoso, W. S. A., Hidayati, M.T. (2017) Prarancangan Pabrik Sodium Dodekilbenzena Sulfonat Dari Dodekilbenzena Dan kapasitas Produksi 45.000 Ton/Tahun. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rachman, G. G. Yuningsih, K. (2010). Pengaruh Biaya Distribusi dan Saluran Distribusi Terhadap Volume Penjualan. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 10(2), 151-175.
- Raja Plastik Indonesia. 2024. <https://rajaplastikindonesia.com/wp-content/uploads/2018/06/NPA-1210-top.jpg>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*. 12(2), 167-175.
- Rosita, D., Zaenab, S., Budianto, M. A. K. (2016). Analisis Kandungan Klorin Pada Beras yang Beredar di Pasar Besar Kota Malang sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. 2(1), 88-93.
- rri.co.id. 2024. Produksi Perikanan Tangkap Jatim 2023 Tertinggi Se-Jatim. <https://www.rri.co.id/daerah/502309/produksi>

- perikanan-tangkap-jatim-2023-tertinggi-se-indonesia. Diakses pada 15 Maret 2024.
- Sabar Jaya. 2024. <https://down-id.img.susercontent.com/file/e2c6894f6deaaaf21f911326984c28cc2>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Satyadharna, W. A., Perwira, I. Y., & Kartika, I. W. D. (2022). Studi Perubahan Kandungan Histamin Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) pada Kondisi Suhu Ruang/Terbuka. *Current Trends in Aquatic Science*, 5(1), 7-11.
- Schroeder, Roger G. (2000). *Operations Management: Contemporary Concepts and Cases*. International Edition. Mc Graw Hill company. New York.
- Sjoekri, Rima. (2017). *Seni Rasa : Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia.
- Sumartono, M. A., & Jan, A. B. H. (2019). Analisis Sistem Manajemen Pergudangan Pada PT. Mitra Kencana Distribusi Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(4), 5879–5888.
- Sumberaren181. 2024. <https://images.tokopedia.net/img/cache/500-square/Vqbcmm/2023/5/20/918f3aae-6c59-42ba-a373-80c3f80e3cc5.jpg>. Tanggal akses 3 April 2024.
- Syamsir, E. Hariyadi, P., Fardiaz, D. Andarwulan, N., Kusnandar, F. (2012). Pengaruh proses heat moisture treatment (hmt) terhadap karakteristik fisikokimia pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(3), 100-106.
- Susan, E. (2019). Manajemen Sumber Daya Manusia. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 9(2), 952-962.
- Udjaili, S., (2015). Aktivitas antioksidan dari akar bawang daun (*allium fistulosum l.*). *Jurnal MIPA 4*, 20 -23.
- Utomo, N. B. P., Susan & Setiawati, M. (2013). Peran tepung ikan dari berbagai bahan baku terhadap pertumbuhan *lele sangkuriang Clarias sp.* *J. Akuakultur Indonesia*. 12 (2): 158 - 168.
- Wandy, G. G., & Putra, D. H. (2019). Pengendalian persediaan bahan baku PT Plastik Flexindo Karawang. *Management Operasional*, 7(1), 87-98.
- Wheelen, Thomas & Hunger, David. (1989). *Strategic Management And Public Policy*. USA: Addison.
- Wibowo, P. D. K. (2013). Variasi Karagenan (*Eucheuma cottonii Doty*) Pada Proses Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan

Bahan Pengawet Tanin Dari Pisang Klutuk. *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta

- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (*Packaging*) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76
- Winarsih, D. S. (2016). “Bagaimana Kamu Mengartikan Pengolahan Makanan?”. IAAS Indonesia (dalam bahasa inggris). Diakses tanggal 24 Januari 2024 pukul 15.40.
- Yusdiansyah, M. F. & Sumanto, A. (2022). Pengaruh Kesejahteraan Tenaga Kerja Terhadap Kinerja pada Industri Marmer UD Surya Onix. *Primanomics: Journal of Economics and Business*, 20(3), 1-18.
- Yusniaji, F., & Widajanti, E. (2013). Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai yang Optimal dengan Menggunakan Metode Stockhastic pada PT. Lombok Gandaria. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 13(2), 158–170.