

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

PT. Intan Seafood merupakan perusahaan ekspor pembekuan ikan baik dalam bentuk *fillet* maupun utuh. PT. Intan Seafood merupakan *Limited Company* karena dijalankan atau diselenggarakan oleh beberapa orang yang bergabung dalam satu badan perusahaan. Ikan yang diproduksi adalah Kakap Merah, Grouper, Goldband Snapper, Baramundi, dan Kakaktua. Pengawasan mutu dilakukan dari proses penerimaan bahan baku, proses *fillet*, *retouching*, pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan. Sanitasi pekerja dan alat menggunakan desinfektan klorin 200 ppm, alkohol, dan air ozon. Sedangkan sanitasi produk menggunakan desinfektan air ozon. PT. Intan Seafood telah mendapatkan validasi terhadap penerapan HACCP untuk semua produknya.

#### **13.2. Saran**

1. Sistem sanitasi yang digunakan sudah baik, namun kurang adanya pengawasan ketat terhadap sanitasi karyawan. Sehingga perlu adanya pengawasan yang lebih ketat terhadap sanitasi karyawan selama proses produksi.
2. Perlu adanya pengujian mikrobiologi dan kimia secara rutin terhadap bahan baku maupun terhadap produk akhir.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alaerts, G dan Santika, S. S. 1987. *Metoda Penelitian Air*. Usaha Nasional. Surabaya.
- Allen, G.R. and M. Adrim. 2003. *Review article; Coral reef fishes of Indonesia. Zoological Studies*. 42 (1):1-72.. (awalnya tahun 2000 diganti 2003 di filenya)
- Allen, J. R. L. 1985. *Principles of Physical Sedimentologi, Department of Geology*. University of Reading London :Geroge Allen and Unwin.
- Armstrong, G.2007.*Marketing An Introduction*.New Delhi: Baba Barkha Nath Printers
- Arpah, M.1993.*Pengawasan Mutu Pangan*.Bandung: Tarsito
- Bimo, Agung Warsito, Abdul Syakur, 2011. *Aplikasi Ignition Coil Sebagai Pembangkit Tegangan Tinggi Impuls Untuk Penyedia Daya Reaktor Ozon*.Universitas Diponegoro:Semarang.
- Bismo, S, Indar Kustiningsih, Jayanudin, Febri Haryanto dan Hergi Julio Saptono, 2008. Studi Awal Degradasi Fenol Dengan Teknik Ozonasi Di Dalam Reaktor Annular. Universitas Diponegoro:Semarang.
- Bleeker et al. 1965. *Morfologi dan Anatomi pada Ikan Bagian I*. Surabaya. (awalnya tahun 1869 diganti 1965 di filenya)
- Bragg, W.H., 1992. *The Crystal Structure of Ice*. Proc. Phys. Soc. London 34, 98-103. Di dalam Matz, S.A., 1965. Water in Foods. The AVI Publishing Limited : Cambridge, England.
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H Fleet dan M. Wotoon. 1987. *Ilmu Pangan*.Diterjemahkan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cenadi, C.S.2000.*Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia*.Dikutip dari <http://dgiindonesia.com/wpcontent/uploads/2009/03/dkv00020203.pdf> (27 Februari 2012)

- Chapman. 1930. *Stratospheric Ozone Chemistry*.  
Didittica.dma.unifi.it/WebWRite/pub/Energetica/MaterialeIntegrativo/  
Ozone.pdf
- Codex, A.1997.*HACCP System and Guidelines for its Application, Annex to CACRCP 1 1969 page 3 in Codex Alimentarius*. Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization. Roma
- Daryanto.1995. *Masalah Pencemaran*.Tarsito : Bandung.
- Depkes RI.2004.*Tentang Bakteri Pencemaran Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan*, Modul 4.Jakarta
- Dirjen Perikanan.2000.*Konsepsi Dasar Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsepsi HACCP Modul I*.Jakarta: Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan
- Djamal, R. dan S. Marzuki. 1992. *Analisis Usaha Penangkapan Kakap Merah dan Kerapu dengan Pancing Prawe, Jaring Nylon, Pancing Ulur dan Bubu*. Jurnal Penelitian Perikanan Laut. Balai Penelitian Perikanan Laut. Balitbang Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Djuhanda, T. 1981. *Dunia Ikan*. Armico : Bandung.
- Farida.2002.*Proses Pengolahan Air Sungai Untuk Keperluan Air Minum*.Medan:USU
- Feigenbaum, A.U.1989.*Kendali Mutu Terpadu*. Jakarta: Erlangga
- Forsythe dan Hayes.1998.*Food Hygiene, Microbiology and HACCP, 3th edition*.Maryland: Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg
- Ghufran H.,Kordi K. 2008. *Budidaya Perairan*. PT. Citra Aditya : Bandung. (awalnya tahun 2001 diganti 2008 di filenya)
- Ginting, Perdana. 2007. *System Pengelolaan Lingkungan dan Limbah Industri*. Yrama Widya : Bandung. (awalnya tahun 2005 diganti 2007 di filenya)

- Hadari Nawawi. 2001. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bumi Aksara. Jakarta
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Liberty. Yogyakarta.
- Harumningtyas, A. 2010. *Aplikasi Edible Plastik Pati Tapioka dengan Penambahan Madu Untuk Pengawetan Buah Jeruk Citrus sp. (skripsi)*. Surabaya: Universitas Airlangga
- Hendra. 2014. Identifikasi Hazzard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pembekuan Tuna Loin di CV. Cahaya Mandiri Gorontalo. <http://www.slideshare.net/Indra3/pkl-refisi> (diakses 02 Juni 2015)
- Jenie, B. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius
- Jenie, B.S. 1989. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian, USU
- Kordi K, M. Ghufrani H. 2010. *Nikmat Rasanya, Nikmat Untungnya – Pintar Budi Dayalkan di Tambak Secara Intensif*. Yogyakarta : Lily Publisher
- Lund, B.M. 2000. *Freezing*. Di dalam: Lund, B.M., T.C. Baird-Parker, G.W. Gould. (Eds.), *The Microbiological Safety and Quality of Food Volume I*. Halaman: 122-145. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Mahida, U. N. 1984. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Penerbit CV. Radjawali : Jakarta.
- Masiyal Kholmi. 2003. *Akuntansi Biaya, Edisi Empat*. Yogyakarta, BPFE.
- Metcalf dan Eddy, 1991. *Waste Water Engineering*. McGraw Hill International Edition Civil Engineering Series. New York.

- Mubarak, Muhammad Zaki. 2012. Clostridium Botulinum pada Makanan Kaleng. Surabaya: Universitas Wijaya Kusuma-Program Sarjana Kedokteran Hewan Fakultas Kedokteran Hewan
- Noviantari. Mirnallza. N. Ira Sari. 2012. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) Terhadap Mutu Fillet Ikan Jambal Siam (Pangasiushyphothalmus) Segar Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.
- Parenti, P. and J.E. Randall. 2000. *An annotated checklist of of the species of lte Labroid fish families Labridae and Scaridae*. Ichthyological Bulletin. 68 :1-97.
- Pierson, M.D and D.A. Corlett.1992.*HACCP Principles and Applications*.New York: Chapman & Hall
- Plog, B.A, Niland, J and Quinland, P. J. 1996. *Fundamentals of Industry Hygene, Fourth Edition*. National Safety Coucil. Itasca, Illionis.
- Prihatinningtyas , E, 2006. *Ozon Suatu Dilema*, Warta Limnologi, No. 40, Oktober 2006.
- Purba, R. 1990. *Biologi ikan kerapu Epinephelustavina (Forskal) dan catatan penyebab kematiannya*. OSEANA XV ( 1 ) : 29-42.
- Purnawijayanti, H.2001.*Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengelolaan Makanan*.Yogyakarta: Kanisius
- Purwadi, A, Widdi Usada, Suryadi dan Isyuniarto, 2006. *Konstruksi Tabung Lucutan Plasma Pembangkit Ozone 100 watt Dan Karekteristiknya, Pusat Teknologi Akselerator dan Proses Bahan*, vol.1, h. 1-4
- Reed.2004.*Guidelines For Drinking Water Quality, 3th Edition*.Geneva: Loughborough University
- Riyadi, S. 1984. *Pencemaran Air*. Surabaya: Karya Anda.
- Said, 2012. *Disinfeksi Untuk Pengolahan Air Minum*. www. kelair. bppt.go.id/Publikasi/Buku AirMinum/BAB12DISINFEKSI.pdf
- Salvato, J. A. 1982. *Environmental Engineering And Sanitation – Third Edition*. John Wiley and Sons. New York.

- Singgih Wibowo. 2007. *Manajemen Produksi, Edisi Empat*. Yogyakarta, BPFE.
- Sugiharto. 1987. *Dasar – dasar Pengelolaan Air Limbah – Cetakan Pertama*. UI Press. Jakarta.
- Suseno, A. 2008. *Diktat Penanganan Hasil Perikanan*. Sidoarjo : Akademi Perikanan
- Troiler, John .A. 1993. *Sanitation in Food Processing Second Edition*. Academi Press Inc. San Diego, California.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M Brio Press. Bogor.
- Y. Darni, A. Chici dan ID. Sri.2008. *Sintesa Bioplastik dari Pati Pisang dan Gelatin dengan Plasticizer Gliserol*. Lampung: Universitas Lampung