

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan terutama dalam bidang pembekuan *fillet* ikan kerapu.
2. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dan struktur organisasi yang dimiliki PT. ILUFA adalah struktur organisasi garis.
3. Bahan baku yang digunakan untuk produksi *fillet* ikan kerapu oleh PT. ILUFA adalah ikan kerapu yang diperoleh dari Banyuwangi, Lamongan, Rembang, Tegal, Pati, Probolinggo, Tuban, Pasuruan, dan Madura, serta beberapa daerah di luar pulau Jawa antara lain Bali, Kalimantan, Sulawesi dan Maluku, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah ABT (Air Bawah Tanah), air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), es curah dari PT. Kasrie Pandaan, dan es "TUBE" dari PT. Es Mineral Sumber Abadi Pasuruan.
4. Urutan proses produksi *fillet* ikan kerapu adalah penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi I (*sizing* dan *grading*), penimbangan I, penyesikan (*skin on*), pencucian II (*skin on*), *filleting*, *skinning* (*skin less*), *trimming*, sortasi II (*sizing* dan *grading*), penimbangan II, pencucian III, pewadahan, pengisian gas *Carbon Monoxide* (CO), penyimpanan dingin, pengeluaran gas CO, *retouching*, pencucian IV, penimbangan III, pengemasan primer dan pelabelan, *vacuum*, *seal*, penyusunan dalam *long pan* (*layering*), *freezing*, penimbangan IV, pengecekan logam, *packaging*, *storing*, dan *stuffing*.

5. PT. ILUFA menggunakan bahan pengemas primer dan sekunder yaitu plastik *polyetilen* jenis LDPE (*Low Density Polyethylene*) dan pengemas tersier yaitu *master carton* yang terbuat dari *corrugated paperboard* dan bagian dalamnya yang dilapisi lilin. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA adalah *chilling room*, *cold storage*, dan gudang (*ware house*).
6. Mesin dan peralatan produksi yang akan digunakan oleh perusahaan akan sangat berpengaruh terhadap produktivitas dan efisiensi produk serta pelaksanaan produksi dalam perusahaan tersebut.
7. Sumber daya yang digunakan PT.ILUFA yaitu sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
8. Sanitasi yang dilakukan PT. ILUFA meliputi sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, bahan baku dan sanitasi bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan PT. ILUFA yaitu pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
10. Limbah yang dihasilkan PT. ILUFA dari proses pembekuan berupa limbah padat, limbah cair, dan limbah gas.

13.2. Saran

Saran yang dapat diberikan pada PT. ILUFA terkait peningkatan kualitasnya adalah sebaiknya bagian pengendalian mutu ditangani oleh lebih dari satu orang. Selain itu, gas CO yang merupakan gas berbahaya bagi manusia jika terhirup karena bersifat *toxic*, harus diperhatikan secara khusus pada saat proses pengisian dan pengeluaran gas.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto , E dan Liviawati E. 2003. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius: Yogyakarta.
- Apple, James M., 1990, Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan. Bandung: Penerbit ITB.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi 2004*. Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI.
- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Ekonomi Universitas Indonesia.
- Budiarto, A. 2002. *Kedudukan Hukum dan Tanggungjawab Pendiri Perseroan Terbatas*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Dincer, I. 2003. *Refrigeration System and Application*. England: Wiley.
- Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Departemen
- Effendi, H. M. S. 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Ginting, P. 1992. Mencegah dan Mengendalikan Pencemaran Industri. Jakarta: Muliasari.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberti Yogyakarta.
- Hani Handoko. 2000. Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi. Yogyakarta : BPFE
- Herujito, Y. M. 2001. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: PT Grasindo.

- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : UGM.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Kelautan dan Perikanan. 2007. *Masalah Dan Kebijakan Peningkatan Produk Perikanan Untuk Pemenuhan Gizi Masyarakat*. Jakarta.
- Lee, D.S., Kit L.Y., dan Luciano P. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. New York : CRC Press.
- Mahida, U. N. 1999. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah Industri*. Jakarta: CV. Rajawali.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muchtadi, Tien R., dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nurjanah, Setyaningsih, Sukarno dan M. Muldani. 2004. *Kemduran Mutu Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang*. Buletin THP. Volume VII no I.
- Prasetyo. 2003. *Instan : Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Yogyakarta: Penerbit kanisius (anggota IKAPI).
- Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Schein, H. E. 1991. *Psikologi Organisasi*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. IPB Press.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press

- Sudirman, H., Karim, M. Y. 2008. Ikan Kerapu. Biologi, Eksploitasi, Manajemen dan Budidaya. Jakarta: Yarsif Watampone.
- Sujarwadi. 1997. Sekilas tentang Zeolit. Pusat Pengembangan Teknologi Mineral. Bandung.
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Erlangga. Surabaya
- Suparno, 1993. Pembuatan Filet Ikan dalam Kumpulan Makalah Seminar Sehari Pengembangan Agribisnis Ikan Nila Merah di Jawa Barat. Kerjasama Indonesia for Scientific Fisheries dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan BBAT, Sukabumi
- Susanto, T. dan Sucipto. N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Sutarti, M. dan M. Rachmawati. 1994. Zeolit. Jakarta: Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Suyitno. 1997. *Bahan-bahan pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Syarief.R., S. Santausa dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Wignjosoebroto, S. 2003. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan*, Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.