

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (ILUFA) merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Salah satu produk olahan PT. ILUFA adalah *fillet* ikan kerapu beku.
2. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi lini.
3. Bahan baku *fillet* ikan kerapu yang didapat PT. ILUFA berasal dari Jepara, Lamongan, Situbondo, dan Tuban, sedangkan bahan pembantu produksi berupa 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 beku di PT. ILUFA adalah penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi I, penimbangan I, pencucian II, *filleting*, *skinning*, *trimming*, sortasi II, penimbangan II, pencucian III, pengemasan primer, pengemasan vakum, *layering*, *freezing*, pengecekan logam, penimbangan III, *packing*, *storing*, dan *stuffing*.
5. Bahan pengemas yang digunakan oleh PT. ILUFA untuk mengemas *fillet* ikan kerapu beku ada tiga macam, yaitu pengemas primer, sekunder, dan tersier. Pengemas primer yang digunakan adalah plastik LDPE (*Low Density Polyethylene*). Pengemas sekunder yang digunakan adalah plastik LDPE dan plastik *bubble*. Pengemas tersier yang digunakan adalah *corrugated paperboard*.

Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA terdiri atas ruang penyimpanan suhu rendah (*cold storage*), *ice storage*, ruang bahan kimia, gudang dan ruang *water treatment*.

6. Perawatan, perbaikan, dan penyediaan suku cadang mesin dilakukan oleh PT. ILUFA untuk menjaga keberlangsungan proses produksi *fillet* ikan beku.
7. Sumber daya yang digunakan untuk proses produksi *fillet* ikan kerapu beku di PT. ILUFA adalah sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
8. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. ILUFA terdiri dari sanitasi lingkungan kerja, pekerja, mesin, peralatan, bahan baku, dan bahan pembantu.
9. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. ILUFA terdiri 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 kerapu di PT. ILUFA, antara lain adalah limbah padat basah, limbah padat kering, dan limbah cair.

13.2. Saran

Jenis standar logam yang digunakan untuk pengecekan logam sebaiknya ditambah agar kemungkinan adanya logam lain yang dapat mencemari produk akhir dapat dicegah. PT. ILUFA sebaiknya mulai menggunakan nama sendiri dalam pemasaran produk agar dapat memperoleh keuntungan yang lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1993. *Manajemen Produksi: Perencanaan dan Sistem Produksi. Edisi 4. Buku I*. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi: Edisi Revisi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2009. *Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2009*. http://statistik.kkp.go.id/index.php/arsip/file/14/data_pokok_kelautan_perikanan2009.pdf/ (14 Januari 2016)
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Perikanan Menurut Subsektor (ribu ton), 1999-2013*. <http://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1711> (14 Januari 2016)
- Billmeyer, W.F. 1994. *Textbook of Polymer Science 3rd edition*. New York: John Willey and Sons.
- Borgstrom, G. 1965. *Fish as Food V4: Processing*. London: Academic Press
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Cahyono, B. 2001. *Budidaya Ikan di Perairan Umum*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Cenadi, C. S. 2000. Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *NIRMANA*,2(1), 92-103.
- COWI Consulting Engineers and Planners AS. 2000. *Cleaner Production Assessment in Fish Processing*. United Nations Publication.
- Dikeman, M. and C. Devine., (Ed.). 2004. *Encyclopedia of Meat Science*. London: Academic Press
- Duflos, G., L. Fur, B., Mulak, V., Becel, P., and Malle, P. 2002. Comparison of Methods of Differentiating Between Fresh and

Frozen-Thawed Fish or Fillets. *J. of the Science of Food and Agriculture*, 82: 1341-1345

- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology*. Boca Raton: CRC Press LLC
- Ganhão, R.M., R. Pedrosa and A. Geada. 2014. Effect of natural antioxidants on the quality of frozen sardine fillets (*Sardina pilchardus*). *Front. Mar. Sci. Conference Abstract: IMMR | International Meeting on Marine Research 2014*. doi: 10.3389/conf.fmars.2014.02.00173
- Hadiwardjo, B.H. dan S. Wibisono. 2000. *Memasuki Pasar Internasional Dengan ISO 9000 – Sistem Manajemen Mutu*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Hasibuan, M.S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hui, Y. H., P. Cornillon, I. G. Legaretta, M. H. Lim, K. D. Murrell, W. K. Nip. 2004. *Handbook of Frozen Foods*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2014*. Jakarta: Pusat Data Statistik dan Informasi.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas, *Laporan Penelitian*, Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Nurminah, M. dan E. Julianti. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Oginawati, K. 2008. *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Bandung: ITB Press.
- Pantelidis, G.E., M. Vasilakakis, G.A. Manganaris, and Gr. Diamantidis. 2007. Antioxidant capacity, phenol, anthocyanin and ascorbic acid

contents in raspberries, blackberries, red currants, gooseberries and Cornelian cherries. *Food Chemistry*, 102(3): p. 777-783.

- Pazos, M., J.M. Gallardo, J.L. Torres, and I. Medina. 2005. Activity of grape polyphenols as inhibitors of the oxidation of fish lipids and frozen fish muscle. *Food Chemistry*, 92(3): p. 547-557.
- Ranken, M.D., R.C. Kill, and C. Baker. 1997. *Food Industries Manual*. London: Blackie Academic and Professional.
- Robbins, S.P. dan T.A. Judge. 2007. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Suhartini, S, dan Nur Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Suparno. 1993. Pembuatan Filet Ikan. *Kumpulan Makalah Seminar Sehari Pengembangan Agribisnis Ikan Nila Merah di Jawa Barat*, Indonesia Society for Scientific Fisheries, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan BBAT, Sukabumi.
- Tang, S., D. Sheehan, D.J. Buckley, P.A. Morrissey, and J.P. Kerry. 2001. Anti-oxidant activity of added tea catechins on lipid oxidation of raw minced red meat, poultry and fish muscle. *International Journal of Food Science & Technology*, 36(6): p. 685-692.
- Ucak, I., Y. Ozogul, and M. Durmus. 2011. The effects of rosemary extract combination with vacuum packing on the quality changes of Atlantic mackerel fish burgers. *International Journal of Food Science and Technology*, 46(6): p. 1157-1163.
- Warriss, P.D. 2010. *Meat Science: An Introductory Text*. Oxfordshire: CABI
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan, Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.
<http://www.businessdictionary.com/definition/production-process.html> (16 Januari 2016)

<http://tequisa.co.za/Tequisa%20PDFs/TQI%20Anpex%20100C%20product%20info.pdf> (24 Maret 2016)

<http://meat.tamu.edu/ansc-307-honors/meat-color/> (24 Maret 2016)