

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

- Produk yang dihasilkan oleh CV. Sari Laut Jaya, Muncar – Banyuwangi adalah ikan sarden dalam kaleng, telur rebus dalam kaleng, buah persik (*peach*), minyak ikan, dan tepung ikan.
- CV. Sari Laut Jaya , Muncar – Banyuwangi memperoleh sertifikat standar ISO 22000: 2005 dan memperoleh sertifikat Halal untuk lebih mendapatkan kepercayaan dari konsumen dalam menghasilkan produk yang bermutu serta layak dikonsumsi.
- CV. Sari Laut Jaya, Muncar – Banyuwangi melakukan pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku ikan hingga dihasilkan produk ikan dalam kaleng sebelum didistribusikan dengan memperhatikan sanitasi peralatan, ruang pengolahan, dan *personal hygiene*.
- Metode pemasaran yang dilakukan CV. Sari Laut Jaya, Muncar – Banyuwangi adalah dengan melakukan periklanan dan promosi penjualan.
- CV. Sari Laut Jaya, Muncar – Banyuwangi menerapkan sistem organisasi linier dengan seorang kepala bagian pada tiap kelompok dan jabatan tertinggi dijabat oleh *General Manager*.
- CV. Sari Laut Jaya, Muncar – Banyuwangi distribusinya sangat luas tidak hanya di dalam negeri melainkan sampai ke luar negeri seperti Korea, Afrika dan banyak negara besar lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2712. *Ikan Tuna Dalam Kaleng*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1999. *Pedoman Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi HACCP*. Jakarta: Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil. Direktorat Jenderal Perikanan.
- Giancoli, D. C. 2001. *Fisika: Edisi Kelima*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Gibson, J.L., John M.I., James H.D. dan Agus D. 1992. *Organisasi Perilaku Struktur Proses*. Jakarta: Erlangga.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Jennie, B.S.L. 1998. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: IPB.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kusnandar, F., P. Hariyadi, dan N. Wulandari. 2009. *Teknologi Pengalengan Pangan*. E-Learning Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi. Bogor: IPB Press.
- Standar Nasional Indonesia SNI 01-2712.2-1992. *Penanganan dan Pengolahan Ikan Tuna dalam Kaleng*. Dewan Standarisasi Nasional-DSN. Jakarta.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Taff, C. A. 1999. *Manajemen Transportasi dan Distribusi Fisis* Edisi VII. Jakarta: Erlangga.
- Wahyuni. 2006. *Stabilitas Minyak Ikan Lemuru (Sardinella lemuru) yang Digunakan Sebagai Medium pada Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Kaleng*. Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor.