

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

1. PT. Sekar Bumi Tbk merupakan pabrik pengolahan bakso ikan.
2. PT. Sekar Bumi Tbk selalu berinovasi untuk mengikuti perkembangan jaman proses pengolahan pangan yang ada.
3. Bentuk kepemilikan PT. Sekar Bumi Tbk adalah Perseroan Terbatas Terbuka (Tbk) dengan jumlah pekerja sebanyak 350 orang dan terbagi menjadi 2 jenis, yaitu staf dan pekerja dengan jumlah 50 orang sebagai staf dan 300 orang sebagai pekerja.
4. Bahan baku utama yang digunakan untuk membuat bakso ikan yang diekspor yaitu surimi *grade itoyori* dan tapioka. Bahan pembantu yang digunakan adalah es batu dan bumbu, dan menggunakan bahan tambahan pangan seperti MSG dan sekuestran fosfat.
5. Proses pengolahan bakso ikan di PT. Sekar Bumi Tbk meliputi proses penerimaan bahan baku dan bahan pembantu, *thawing*, *slicing*, penimbangan, pencampuran, pencetakan, perebusan I, perebusan II, pendinginan, pengemasan, deteksi logam, penyimpanan, dan distribusi.
6. Pengemasan produk bakso ikan dilakukan dengan sistem vakum menggunakan *printed polybag low density polyethylene* (LDPE).
7. PT. Sekar Bumi Tbk memiliki dua jenis mesin yaitu mesin dan peralatan untuk proses produksi, serta mesin dan peralatan untuk pengolahan limbah.
8. PT. Sekar Bumi Tbk menggunakan tiga macam sumber daya yaitu sumber daya manusia, sumber daya air, dan sumber daya listrik.
9. PT. Sekar Bumi Tbk memiliki beberapa macam sanitasi yaitu sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, mesin dan peralatan, pekerja, ruang

produksi dan gudang, sanitasi ruang kantor, dan sanitasi lingkungan pendukung

10. Pengendalian mutu terhadap bakso ikan dimulai dari pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi, hingga produk akhir menggunakan pengujian fisik, kimia, dan mikrobiologi.
11. Pengolahan limbah PT. Sekar Bumi Tbk hanya dilakukan untuk pengolahan limbah cair yang dihasilkan dari proses produksi bakso ikan.

13.2. Saran

Setelah mengikuti Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Sekar Bumi Tbk, dapat memberikan saran yaitu:

1. Menertibkan pekerja di bagian ruang produksi agar tidak saling berbicara saat proses produksi.
2. Menambahkan RH meter pada gudang penyimpanan tepung untuk menghindari penurunan mutu tapioka pada bakso ikan.
3. Menertibkan pekerja yang bertugas memeriksa kelengkapan seragam dan peralatan yang harus digunakan sebelum masuk ke ruang proses produksi untuk lebih tegas dan lebih teliti dalam proses pemeriksaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinus, E.T.S., H. Sembiring, dan Effendi. Aplikasi Material Preservasi Mikroorganisme (MPMO) dalam Pemrosesan Limbah Cair Organik pada Instalasi Pengolahan Air Limbah, *Jurnal Riset Geologi dan Pertambangan*. 24(1):65-76.
- Anwar, M. 2019. *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Kencana.
- Arsawan, M., I.W.B. Suyasa, dan W. Suarna. 2007. Pemanfaatan Metode Aerasi dalam Pengolahan Limbah Berminyak, *Ecotrophic*. 2(2):1-9.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Aulia, V., W. Subchan, dan J. Waluyo. 2014. Toksisitas Limbah Cair Industri Pengalengan Ikan di Muncar terhadap Mortalitas Ikan Mas (*Cyprinus carpio L.*) dan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*), *Artikel Ilmiah Mahasiswa UNEJ*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-4872.1-2006 Es untuk Penanganan Ikan-Bagian 1:Spesifikasi*. <https://suhirmantphpi.files.wordpress.com/2012/05/sni-01-4872-1-2006-spesifikasi-es-untuk-penanganan-ikan-i.pdf> (15 April 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2346:2016 Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan*. https://kupdf.net/download/32160sni-2346-20151_5a8accaae2b6f5f5392ca7e6_pdf. (21 Mei 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 3451:2011 Tapioka*. https://dlscrib.com/download/sni-3451-2011-tapiokapdf_59c1174808bbc5f723686fe8_pdf (20 Februari 2020).

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *SNI 2694:2013 Surimi*. https://kupdf.net/download/sni-surimi-2013_59132948dc0d60056f959f10_pdf (22 Februari 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *SNI 7266:2014 Bakso Ikan*. https://kupdf.net/download/bakso-ikan-2014_5a372956e2b6f597593ca8d2_pdf. (1 Maret 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 3554:2015 Cara Uji Air Minum dalam Kemasan*. https://dlscrib.com/download/9402sni-3554-2015_59c0a10b08bbc5e123686fb5_pdf (15 April 2020).
- Basuki, E.K., Latifah, dan I.E. Wulandari. 2013. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi, *REKAPANGAN*. 6(1): 38-44.
- Bera, T. K., S.K. Kar, P.K. Yadav, P. Mukherjee, S. Yadav and B. Joshi. 2017. Effects of Monosodium Glutamate on Human Health: A Systematic Review, *World Journal Pharmacy Science*. 5(5): 139-144.
- Cartwright, L. M. dan D. Latifah. 2010. Hazard Analysis Critical Control Point sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan, *INVOTEC*. 6(17): 509-519.
- Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah Departemen Perindustrian. 2007. *Pengelolaan Limbah Industri Pangan*, [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjBq4yx-OLpAhUWdCsKHf2HCqQQFjAAegQIARAB&url=https%3A%2F%2Fkemenperin.go.id%2Fdownload%2F138%2FPengelolaan-Limbah-Industri-Pangan-\(Cleaner-Production\)&usg=AOvVaw0TmVRRzsDTu5UvgqyeIfmI](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjBq4yx-OLpAhUWdCsKHf2HCqQQFjAAegQIARAB&url=https%3A%2F%2Fkemenperin.go.id%2Fdownload%2F138%2FPengelolaan-Limbah-Industri-Pangan-(Cleaner-Production)&usg=AOvVaw0TmVRRzsDTu5UvgqyeIfmI) (15 Maret 2020).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan No. 416/MENKES/PER/IX/1990 Tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air*.

http://web.ipb.ac.id/~tml_atsp/test/PerMenKes%20416_90.pdf (20 Februari 2020).

- Gentari, R. E. dan D. Sunaryo. 2019. *Bisnis dan Transaksi Internasional*. Semarang: Qiara Media.
- Handayani, T. 2010. *Pengantar Bisnis*. Bandung: Perpustakaan Pusat Unikom.
- Hasrati, E. dan R. Rusnawati. 2011. Kajian Penggunaan Daging Ikan Mas (*Cyprinus carpio* Linn.) terhadap Tekstur dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi, *AGROMEDIA*, 29(1): 17-31.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termodifikasi, *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(2): 68-76.
- Huang, H. and A. D. Clarke. 2017. Performances of Cold-Set Binders, Food Hydrocolloids and Commercial Meat Binder on the Physical and Chemical Characteristics of Tilapia Fish Balls, *Int J Anim Sci*. 1(1): 1005.
- Junais, B. N., N. Brasit dan R. Latief. 2007. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa, *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 2(5): 15-20.
- Kementrian Lingkungan Hidup Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2014 tentang Baku Mutu Air Limbah bagi Usaha dan/atau Kegiatan Pengolahan Hasil Perikanan*, <http://menlhk.co.id/simppuh/public/uploads/files/MLH%20P.5.pdf> (15 Maret 2020).
- Komariah, N. Ulupi dan Y. Fatriani. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik Bakso Sapi, *Buletin Peternakan*, 28(2): 80-86.

- Korea Food and Drug Administration, Food Import Team. 2004. Introduction on Imported Foods System in Korea, Under the Food Sanitation Act, Seoul, Korea.
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan dan R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Laksono, U.T., Suprihatin, T. Nurhayati, dan M. Romli. 2019. Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong dengan Sodium Tripolifosfat dan Aktivator Transglutaminase, *JPHPI*. 22(2):198-208.
- Lestari, N., Yuniarti dan T. Purwanti. 2016. Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*) untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan, *Journal of Agro-Based Industry*. 33(1): 9-16.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mohan, C.O., E.C. Millan, dan C.N. Ravishankar. 2018. *Research Methodology in Food Science*. Waretown:Apple Academic Press Inc.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya, *Majalah Biam*. 10(1): 16-30.
- Nugroho, S. A., E. N. Dewi dan Romadhon. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Mutu Bakso Udang, *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 59-64.
- Palguna, I. G. P. A., Sugiyono dan B. Haryanto. 2013. Optimasi Rasio Pati terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu, *PANGAN*. 22(3): 253-262.
- Park, J. W., H. Nozaki, T. Suzuki and J. L. Beliveau. 2013. Historical Review of Surimi Technology and Market Developments, (dalam *Surimi and Surimi Seafood: Third Edition*, J. W. Park, Ed.), Boca Raton: CRC Press.

- Poernomo, D., S. H. Suseno dan B. P. Subekti. 2013. Karakteristik Fisika Kimia Bakso dari Daging Lumat Ikan Layaran (*Istiophorus orientalis*), *JPHPI*. 16(1): 58-68.
- Polewangi, Y.D., S. Sinulingga, dan Nazaruddin. 2015. Perencanaan Ulang *Layout* dalam Upaya Peningkatan Utilisasi Kapasitas Pengolahan di PT. XYZ, *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*. 4(1): 4-10.
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca.
- Pulungan, M.H., L.D. Hastari, I.A. Dewi. 2019. Perbaikan Desain Kemasan Produk Biskuit Brownies Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD), *TEKNOTAN*. 13(2):39-46.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press.
- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sari, H. A. dan S. B. Widjanarko. 2015. Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tapioka:Tepung Porang dan Penambahan NaCl), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 784-792.
- Singapore Food Agency. 2000. *Wholesome Meat and Fish (Import, Export and Transshipment Rules)*. https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/report/downloadreportbyfilename?filename=Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20Report_Singapore_Singapore_1-30-2019.pdf (30 Maret 2020).

- Susanto, E. dan A. S. Fahmi. 2012. Senyawa Fungsional dari Ikan: Aplikasinya dalam Pangan, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4): 95-102.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan, dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman *Mizone* di Kota Semarang, *Jurnal STIE Semarang*. 4(3): 19-28.
- Utami, D. P., I. Gumilar dan Sriati. 2012. Analisis Bioekonomi Penangkapan Ikan Layur (*Trichirus sp.*) di Perairan Parigi Kabupaten Ciamis, *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 3(3): 137-144.
- Walker, R. and R. Lupien. 2000. The Safety Evaluation of Monosodium Glutamate, *American Society for Nutritional Sciences*.
- Xiong, Y. L. 2012. Nonmeat Ingredients and Additives, (dalam *Handbook of Meat and Meat Processing*, Y. H. Hui, Ed.), Boca Raton: CRC Press.