

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Alam Jaya merupakan pabrik pengolahan ikan yang didirikan pada tahun 1998.
2. PT. Alam Jaya memiliki jumlah tenaga kerja 139 karyawan dan kesejahteraan karyawan berupa perlengkapan kerja, makan siang, ruang ibadah, ruang istirahat dan ruang ganti, toilet, serta kebersamaan karyawan.
3. Produk ikan kakap merah yang diolah oleh PT. Alam Jaya salah satunya berupa *fillet* ikan kakap merah natural (non-CO).
4. Bahan pembantu yang digunakan oleh PT. Alam Jaya untuk proses produksi adalah air dan es (*ice flake*).
5. Metode pembekuan *fillet* ikan kakap merah natural (non-CO) yang digunakan oleh PT. Alam Jaya adalah *Air Blast Freezer* (ABF).
6. Bahan pengemas yang digunakan untuk produk *fillet* ikan kakap merah natural (non-CO) adalah plastik *polysheet* sebagai kemasan primer dan *master carton* (MC) sebagai kemasan sekunder.
7. Sumber daya yang digunakan di PT. Alam Jaya adalah sumber daya manusia, listrik, dan air.
8. Sanitasi yang digunakan PT. Alam Jaya adalah sanitasi pabrik, mesin dan peralatan, pekerja, dan proses produksi.
9. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT. Alam Jaya terdiri dari pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, proses produksi, produk akhir, dan selama penyimpanan.
10. Pengendalian mutu bahan baku dan pembantu pada PT. Alam Jaya meliputi pengujian secara mikrobiologis dan organoleptik.
11. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Alam Jaya terdiri dari limbah padat dan limbah cair.
12. Limbah padat dijual kepada *buyer* yang bekerja sama dengan PT. Alam Jaya, sedangkan limbah cair akan diolah lebih lanjut oleh PT. SIER.

13.2. Saran

1. PT. Alam Jaya sebaiknya tidak menggunakan peralatan yang sudah berkarat.
2. PT. Alam Jaya sebaiknya lebih mengimbuu para pekerja agar tidak mengasah pisau di atas meja *fillet* karena bisa saja terdapat serpihan logam yang jatuh pada ikan terlebih lagi apabila pisau yang digunakan berkarat maka dapat terhitung sebagai logam berat.
3. PT. Alam Jaya sebaiknya menyediakan penampung keranjang yang tidak berlubang untuk alat sisik dan pisau yang bersih dan dijauhkan dari tumpukan alat yang masih belum dicuci.
4. PT. Alam Jaya sebaiknya menyediakan alas tersendiri sebagai dasar tumpukan paling bawah keranjang lainnya yang akan bersentuhan dengan lantai karena PT. Alam Jaya masih menggunakan keranjang yang bersentuhan dengan lantai untuk menampung produk.
5. PT. Alam Jaya sebaiknya menyediakan tempat khusus (ruangan terpisah dengan proses produksi) untuk melakukan sanitasi apron dan alat (pencucian dengan sabun) agar meminimalisir terjadinya kontaminasi mikroorganisme, kotoran lain, dan cairan sabun pada produk *fillet* ikan kakap merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode *Systematic Layout Planning* (SLP). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 151-158.
- Agustina, A., Saleh, K., & Sodirin, S. (2020). Hubungan Kesejahteraan Karyawan Dengan Kinerja Karyawan Pada Hotel Lusy Di Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen Mandiri Saburai (JMMS)*, 2(2), 22–28.
- Akerina, F. O., Kour, F., Kitong, A. R., Ada, R. R., & Simange, R. (2022). Pemanfaatan Limbah Jeroan Ikan Tuna sebagai Bahan Baku Pembuatan Pakan Ikan Berdasarkan Organoleptik. *Akuatikisle: Jurnal Akuakultur, Pesisir, dan Pulau-Pulau Kecil*, 6(2), 79-82.
- Alfiani, Y. (2018). Penurunan Kadar Krom (VI) dalam Air Menggunakan Zeolit ZSM-5 Terimpregnasi TiO₂ dengan Variasi Konsentrasi. *Diploma III thesis*, Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Andriyana, A. D. P. (2017). Kualitas dan Saya Simpan Ikan Kakap Merah dengan Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) sebagai Pengawet Alami. *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Arjadi, L., Nuryantoro, N., & Harjanti, D. W. (2018). Evaluasi Cemaran Bakteri Susu yang Ditinjau Melalui Rantai Distribusi Susu dari Peternak Hingga KUD Di Kabupaten Boyolali. *Mediagro*, 13(1).
- Atima, W., & Taher, H. T. (2015). BOD dan COD Sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah. *Jurnal Biology Science & Education*, 4(1), 83-98.
- Azarin, B. F. (2016). Analisis Efisiensi Photovoltaic Ditinjau dari Variasi Bayangan pada Panel Surya. *Other Thesis*, Politeknik Negeri Sriwijaya.

- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Ekspor Hasil Perikanan Tahun 2017-2021*. Sekretariat Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 2729-1996 Ikan Segar*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *SNI 3553:2015 Air Mineral*. Badan Standardisasi Nasional.
- Budi, E. S., Mulyono, J., & Dewi, D. R. S. (2014). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A dengan Metode *Graph Theoretic Approach*. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 13(1), 39-49.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2010). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan*. *INVOTEV*, 6(17), 509-519.
- Citraesmi, A. D. P., & Putri, F. P. (2019). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 24(1), 1-14.
- Dermawan, E., Abrori, M. R., & Ramadhan, A. I. (2017). Analisa Perhitungan Beban Kalor dan Pemilihan Kompresor dalam Perancangan *Air Blast Freezer* untuk Membekukan Adonan Roti dengan Kapasitas 250 kg /jam. *Teknika: Engineering and Sains Journal*, 1, 141-144.
- Dewayani, G. M. (2016). Penerapan Metode *Air Blast Freezer (ABF)* pada Pembekuan Ikan Salmon *Cham (Oncorhynchus keta)* di PT. Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur. *Praktek Kerja Lapang*, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Dirgantoro, A. Y. G. (2017). Perbaikan Kualitas Limbah Cair Industri Kecap dan Saos PT. Lombok Gandaria dengan Variasi Bakteri Indigenus. *SI thesis*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Ditjen Perikanan. (1990). *Pedoman pengenalan sumber perikanan laut*. Jakarta: Direktorat Jendral Perikanan.
- Elvina, W., & Utami, R. T. (2022). Kajian Potensi Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan dari Usaha Ikan Tangkap Laut (Studi Kasus Pasar Kota Bengkulu). *Manfish Journal*, 2(3), 151-158.

- Fitriyani, S., Murni, T., & Warsono, S. (2018). Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil. *Management Insight*, 13(1), 47–58.
- Hadinata, S. T., & Adriyanti, H. (2019). Tinjauan Penyimpanan Ssitem FIFO pada Bahan Hewani yang Berdampak pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.
- Halik, A. (2013). Pengaruh Pemberian Es Terhadap Mutu Fisik Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*). *Skripsi*, Fakultas Agroindustri Diploma IV, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan Pangkep, Sulawesi Selatan.
- Hasan, A. (2020). Dampak Penggunaan Klorin. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 7(1), 90-96.
- Hasibuan, H. M. (2010). *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Bumi Aksara.
- Indriati, I. H. (2021). Pengaruh Struktur Organisasi, Fasilitas Kerja dan Beban Kerja Terhadap Efektivitas Kerja Pegawai BPR Chandra Muktiartha Yogyakarta. *Jembatan: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 18(1), 14-28.
- Jannah, S. M. E., Latifah, I., & Arieza, N. (2018). Uji Bakteriologis pada Es Batu Produksi Rumah Tangga di Sekitar Kelurahan Gandaria Selatan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 10(2), 235-240.
- Jasfar, F. (2005). *Manajemen Jasa; Pendekatan Terpadu*. Bogor: *Ghalia Indonesia.Reformasi Pelayanan Publik: Teori, Kebijakan, dan Implementasi*. Bumi Aksara
- Jumarni. (2016). Proses Pembekuan Fillet Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp) di PT. Usaha Central Jaya Sakti. *Skripsi thesis*, Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Jumraedah. (2013). Peran Kesejahteraan Dalam Upaya Peningkatan Disiplin dan Prestasi Kerja Pegawai Negeri Sipil Pada Kantor Sekretariat Daerah Kabupaten Kutai Timur. *Jurnal Administrasi Reform*, 1(1), 209–229.
- KeMen. (2014). *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia No. 5 Tahun 2014 tentang Baku mutu air limbah*.

- Kemenkes. (1990). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 416 Tahun 1990 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes. (2010). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kurniasari, L., & Hartati, I. (2010). Kajian Produksi Kolagen Dari Limbah Sisik Ikan Secara Ekstraksi Enzimatis. *Momentum*, 6(1), 33–35.
- Kusmulyono, M. S., & Endaryono, T. (2018). Kekuatan Visi Misi dalam Memandu Arah Strategis UMKM Lebon. *Jurnal Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 138–143.
- Laksono, B. T. (2018). Pengaruh Pelatihan, Disiplin Kerja dan Motivasi terhadap Kinerja Karyawan pada Outlet Kampoeng Steak di Surabaya. *Undergraduate thesis*, Universitas Katolik Darma Cendika.
- Lazuardi, S. D., Achmadi, T., Wuryaningrum, P., & Putri, S. N. (2020). Model Standardisasi Pengiriman Kemasan Rantai Dingin pada Usaha Kecil dan Menengah dengan Moda Transportasi Laut. *Journal of Advances in Information and Industrial Technology (JAIIIT)*, 2(1), 51-65.
- Lestari, N., Yuniarti., & Purwanti, T. (2016). Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nemipterus sp*) untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan. *Journla of Agro-based Industry*, 33(1), 9-16.
- Mahendradipa, L. E. (2013). Sistem Informasi Pendistribusian Barang Melalui Transporter pada PT. Tiga Pilar Semarang. *Skripsi*, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Dian Nuswantoro Semarang, Semarang.
- Melianawati, R., & Aryati, R. W. (2012). Budidaya Ikan Kakap Merah *Lurjanus sebae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 4(1), 80-88.

- Mufida, I., Kurniati, R. R., & Zunaida, D. (2019). Pengaruh Faktor Bahan Baku dan Bahan Penolong terhadap Produksi. *JIAGABI*, 8(1), 51-58.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan *Packaging* dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181-191.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *JPHPI*, 22(3), 464-475.
- Murtono, A., Kalangi, P. N. I., & Kaparang, F. E. (2016). Analisis Beban Pendingin *Cold Storage* PT. Sari Tuna Makmur Aertembaga Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan Tangkap*, 2(2).
- Muslim, M. (2017). Membangun Visi Misi Perusahaan. *Jurnal Esensi*, 20(3), 1-14.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 51-66.
- Pakiding, F., & Silamba, I. (2018). Perencanaan Pengembangan Industri Skala Kecil Fillet Ikan Tuna (*Tunnus* sp.) di Kabupaten Manokwari. *I(2)*, 84-93.
- Pangestika, W., Karim, S. N., Setiawati, N. P., Arumsari, K., Maulid, D. Y., Nusaibah, & Abrian, S. (2021). Pembuatan Minyak Ikan dari Bagian *Trimming*, *Belly*, dan Kepala Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *AGRIKAN: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 14(2), 488-494.
- Pangestu, M. T., & Aulia, N. (2017). Hukum Perseroan Terbatas dan Perkembangannya di Indonesia. *Business Law Review*, 3, 21-39.
- Pangestu, P. A., Perwitasari, E. P., & Sumilah. (2020). Distribusi Barang dan Prosedur Cabang Atas Pemenuhan Permintaan Pelanggan *Goexpress*. *Jurnal Manajemen Transportasi & Logistik*, 7(2), 172-181.
- Prasetyo, D., Abrori, M. Z. L., & Pujiyanto, A. (2021). Pengoperasian Mesin Pendingin untuk *Cold Storage* Penyimpanan Ikan Beku di PT. Dwi Bina Utama Sorong. *Buletin JSJ*, 3(1), 19-27.

- Prasetyo, Y., Batu, D. T. F. L., & Sulistiono. (2017). Kandungan Logam Berat Cu dan Cd Pada Ikan Belanak di Estuari Sungai Donan, Cilacap, Jawa Tengah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 18-27.
- Priharanto, Y. E., Abrori, M. Z. L., & HS, R. S. (2017). Penilaian Risiko pada Mesin Pendingin di Kapal Penangkap Ikan dengan Pendekatan FMEA. *Jurnal Airaha*, 6(1), 24–32.
- Purnawan, P., Sukmawati, P. D., & Puspita, Y. C. (2019). Perencanaan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Domestik (*Grey Water*) di UPT Rusunawa Graha Bina Harapan, Kota Yogyakarta, DIY. *Jurnal Teknologi*, 12(2), 130-136.
- Puspita, E. O. E. (2017) Evaluasi Implementasi Program Prasyarat dan Perancangan Haccp Plan Untuk Proses Produksi Tengkleng di Salah Satu Perusahaan Katering di Semarang. *Other thesis*, Unika Soegijapranata Semarang.
- Putri, D. N., Wibowo, Y. M. N., & Harini, N. (2021). Karakteristik Mikrokapsul Minyak Ekstrak dari Kepala Kakap Merah pada Beberapa Rasio Bahan Penyalut. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 89-100.
- Rahmat, M. R. (2015). Perancangan *Cold Storage* untuk Produk Reagen. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 3(1), 16-30.
- Rahmatin, N.M. (2015). Teknik Pembekuan Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) Block dengan Metode *Air Blast Freezing* di PT. Starfood International Lamongan, Jawa Timur, Praktek Kerja Lapang, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya
- Ramayanti, D., & Amna, U. (2019). Analisis Parameter COD (*Chemical Oxygen Demand*) dan pH (*potential Hydrogen*) Limbah Cair di PT. Pupuk Iskandar Muda (PT. PIM) Lhokseumawe. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 1(1), 16-21.
- Ramdhani, G., & Ariani, A. (2016). Pengamilan Kolagen pada Sisik Ikan dari Limbah Pabrik *Fillet* Ikan Menggunakan Metode Ekstraksi Asam. *Tugas akhir*, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Riswandy, D. (2019). Teknik *Glazing* pada Pembekuan Ikan Kakap Putih *Fillet* di CV. Erinda Seafood Suplier, Jakarta Selatan.

Tugas akhir, Jurusan Agribisnis, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

- Ritson, N. (2013). *Strategic Management*. Bookboon.
- Rofiqoh, Z. (2012). Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Konsumen Membeli Produk Mie *Instant* (Studi Kasus pada Mahasiswa Jurusan Muamalah dan Ahwal Al-Syakhsiyah Semester VIII IAIN Walisongo Semarang). *Undergraduate thesis*, IAIN Walisongo.
- Romadhon, Darmanto, Y. S., & Kurniasih, R. A. (2019). Karakteristik Kolagen dari Tulang, Kulit, dan Sisik Ikan Nila. *JPHPI*, 22(2), 403-410.
- Rostini, L. (2021). Pemanfaatan Daging Limbah Filet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatika*, 4(2), 2013–2015.
- Ryo, M., Putra, A., Nopianti, R., & Herpandi. (2015). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) pada Kerupuk sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Fishtech*, 4(2), 128–139.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. *Fishtech, Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 11-18.
- Saliada, F., Onibala, H., & Taher, N. (2017). Karakteristik Surimi yang Dibuat dari Hasil Pencucian Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelanis* L) dengan Air Dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 148-151.
- Sandra, L., & Juhairiyah. (2015). Penerapan Sanitasi dan *Hygiene* pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidentis*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 36-46.
- Sandra, L., & Riayah, H. (2015). Proses Pembekuan Ikan Anggoli Bentuk Skin On di CV. Bee Jay Seafood probolinggo Jawa Timur. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 47-64.
- Santosa, T. L. (2018). Effectiveness of Several Washing Liquids on The Extended Shelf Life of Cherry Tomato (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*). *Other thesis*, Unika Soegijapranata Semarang.

- Sari, M., Wiyono, E. S., & Zulkarnain. (2021). Pengaruh Cuaca terhadap Pola Musim Penangkapan Ikan Pelagis di Perairan Teluk Lampung. *Jurnal Albacore*, 5(3), 277-289.
- Septiansyah, E., Putra, O. A., Abshar, K., Jati, D. R., & Apriani, I. (2020). Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tongkol (*Euthynnusaffinis* C) dari *Home Industry* Abon sebagai Tepung. *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah*, 8(2), 76-82.
- Setiawan, D. A. (2018). Analisa Kelayakan untuk Penggantian *Pallet* Kayu ke *Pallet* Plastik Studi Kasus di PT. Bhandha Ghara Rekxa (PERSERO) Malang. *Jurnal Valtech*, 1(1), 71-78.
- Silakhuddin, A. R. A. (2015). Efektifitas Larutan Alkohol yang Berulang Kali Dipakai dalam Daya Hambat Bakteri *Streptococcus mutans*. *Jurnal Riset Kesehatan*, 4(3), 807-812.
- Sinaga, M. M. M. (2017). Perbaikan Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Pendekatan Sistem Manufaktur Seluler Pada Pt. Siemens Indonesia. *SI thesis*, UAJY.
- Sinaga, N. A. (2018). Hal-Hal Pokok Pendirian Perseroan Terbatas di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Hukum Dirgantara*, 8(2), 17-58.
- Siregar, W. V., & Amin, M. N. G. (2021). Pengendalian Mutu Bahan Baku Pada Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) di PT. Tridaya Jaya Manunggal Pasuruan Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(2), 85-91.
- Sofiati, T., Asy'ari, Kastanya, I., & Deto, S. N. (2021). Alur Produksi Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Beku di PT MMC Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 7(6), 5-9.
- Suhandana, M. (2018). Komposisi Kimia Hidrolisat Protein Jeroan Ikan dengan Konsep Autolisis Menggunakan Enzim Internal pada Ikan. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 124-130.
- Sultan. (2018). Pengaruh Angin dan Curah Hujan terhadap Produksi Nelayan yang Berbasis di Pelabuhan Paotere. *Skripsi*, Universitas Hasanuddin.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235-242.

- Suryaningrum, T. D., Syamdidi., Asmanah., & Haryati, S. (2016). Karakteristik Cumi-Cumi Analog dari Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Menggunakan Berbagai Jenis Pati. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 11(2), 183-194.
- Susan, E. (2019). Manajemen Sumber Daya Manusia. *Jurnal Manajemen Pendidikan*, 9(2), 952-962.
- Susetyarsi, Th. (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.
- Tangke, U., Bafagih, A., & Daeng, R. A. (2011). Teknik Pembuatan Tepung Tulang Ikan Tuna pada Kegiatan Pengabdian PPUPIK Rumah Ikan. *Jurnal Dedikasi*, 22(1), 90-93.
- Wahyuningsih, Prihatiningsih, & Ernawati, T. (2013). Parameter Populasi Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) di Perairan Laut Jawa Bagian Timur. *BAWAL*, 5(3), 175-179.
- Wandy, G. G., & Putra, D. H. (2019). Pengendalian Persediaan Bahan Baku PT Plastik Flexindo Karawang. *Jurnal Administrasi Kantor*, 7(1), 87-98.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (*Packaging*) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76.
- Wijayanti, P., & Sunrowiyati, S. (2019). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Memperlancar Proses Produksi Dalam Memenuhi Permintaan Konsumen pada UD Aura Kompos. *Jurnal Penelitian Manajemen Terapan (PENATARAN)*, 4(2), 179-190.
- Winarsih, S. (2017). Kebijakan dan Implementasi Manajemen Pendidikan Tinggi dalam Meningkatkan Mutu Pendidikan. *Cendekia*, 15(1), 51-66.
- Wulandari, N. (2013). Kajian Nilai Ekonomis Dan Persepsi Masyarakat Terhadap Pemanfaatan Eceng Gondok Di Desa

- Rowoboni Kabupaten Semarang Tahun 2013. S1 thesis, UAJY.
- Yanita, F. A., Haji, A. T. S., & Suharto, B. (2015). Evaluasi Kinerja Instalasi Pengolahan Air Limbah PT Surabaya Industrial Estate Rungkut – Management of Pasuruan Industrial Estate Rembang. *Jurnal Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 2(3), 18-26.
- Yuliani, S. (2018). Analisis Sifat Fisik Kompos dari Bahan Limbah Organik yang Berbeda. *Skripsi thesis*, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Yusniaji, F., & Widajanti, E. (2013). Analisis Penentuan Persediaan Bahan Baku Kedelai yang Optimal dengan Menggunakan Metode *Stockhastic* pada PT. Lombok Gandaria. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 13(2), 158-170.
- Zulkarnaen, I. (2007). Pemanfaatan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan Bubu di Perairan Mempawah Hilir, Kabupaten Pontianak. *Thesis*, Institut Pertanian Bogor.
- Zulkhasyni. (2017). Pengaruh Suhu Permukaan Laut terhadap Hasil Tangkapan Cakalang di Perairan Kota Bengkulu. *Jurnal Agroaqua*, 13(2), 68-73.