BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan diskusi dengan pakar didapatkan bahwa anggota yang terlibat pada penerapan *cold chain system* (sistem rantai dingin) pada pengolahan ikan terinasi kering (chirimen) adalah supplier bahan baku, spv.produksi sebagai pabrik pengolahan ikan terinasi dan buyer/eksportir. Sedangkan risiko yang teridentifikasi adalah risiko kualitas, produksi, pasokan, penyimpanan dan lingkungan.
2. Berdasarkan hasil perhitungan pada metode ANP, tingkat pengaruh dari anggota yang terlibat pada penerapan *cold chain system* (sistem rantai dingin) pada pengolahan ikan terinasi kering (chirimen) adalah spv.produksi sebagai pabrik pengolahan ikan terinasi dengan nilai bobot sebesar 0,522. Untuk risiko dengan tingkat pengaruh terbesar adalah risiko pasokan (0,285).
3. Berdasarkan hasil perhitungan integrasi antara kedua metode (WFMEA), risiko dengan nilai WRPN tertinggi adalah risiko pasokan (237.12), dengan kategori risiko **sangat tinggi**.
4. Pengendalian risiko yang paling utama saat penerapan *cold chain system* (sistem rantai dingin) pada pengolahan ikan terinasi kering (chirimen) adalah peningkatan jaminan pasokan ekspor dan peningkatan kualitas produk ikan terinasi kering (chirimen). Hal itu dilakukan dengan cara membuat perencanaan pengadaan bahan baku yang tepat agar supply dan demand dapat terpenuhi dengan baik, memperbanyak supplier bahan baku basah ataupun

kering, membuat produk subtitusi untuk meningkatkan pendapatan perusahaan. Lalu untuk meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan perlu dilakukan sosialisasi mengenai penerapan SOP karyawan agar lebih ketat lagi dan proses produksi dapat lebih terjaga kehigienisannya, perlunya membuat perencanaan mengenai tata letak atau layout gudang pendingin (cold storage) supaya hasil produk tidak bercampur dengan bahan lainnya, cek secara berkala mesin pada gudang pendingin untuk menghindari suhu dingin yang tidak merata.

5.2 Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan dalam penelitian ini adalah :

1. *Cold chain system* (sistem rantai dingin) merupakan sebuah pengembangan dari program Sistem Logistik Ikan Nasional (SLIN) yang tengah dilakukan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). Akan tetapi masih banyak pemasok ikan yang belum mengerti dan paham akan adanya sistem tersebut. Untuk itu perlu dilakukan sosialisasi mengenai pentingnya penerapan dari *cold chain system* (sistem rantai dingin) untuk menjaga ikan dari penurunan kualitas karena baik buruknya penanganan yang dilakukan akan berpengaruh langsung terhadap kualitas ikan tersebut.
2. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi risiko serta menganalisis dan merencanakan pengendalian risiko yang tepat pada penerapan *cold chain system* aktivitas rantai pasok pengolahan ikan terinasi yang terdapat pada PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur. Penelitian tersebut dilakukan karena adanya risiko yang dapat mengakibatkan semua aktivitas rantai pasok terhambat

dan mengakibatkan proses produksi tidak stabil. Untuk itu penelitian ini dapat dikembangkan dengan penelitian lanjutan terhadap proses penjadwalan produksi yang optimal. Selain itu, penelitian juga dapat berlanjut pada rancangan tata letak atau layout dari *cold storage* yang tepat dan efisien, supaya penggunaan *cold storage* dapat optimal dan tidak merusak kualitas dari produk.