

### BAB III

#### PERALATAN DAN SPESIFIKASI

Fasilitas produksi yang dimiliki untuk menunjang proses produksi berupa semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan di PT. Alam Jaya adalah sebagai berikut :

##### 1. *Cold Storage*



*Cold Storage* merupakan ruangan yang dirancang dengan kondisi suhu tertentu, digunakan untuk menyimpan berbagai macam produk beku dengan mempertahankan kesegaran dan kandungan materialnya.

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| Kapasitas        | : 350 ton ikan                        |
| Bahan konstruksi | : <i>Stainless Steel</i>              |
| Temperatur       | : -23°C hingga -25°C                  |
| Jumlah           | : 2 buah                              |
| Di produksi oleh | : PT. Pagoda Sakti Raya               |
| Fungsi           | : Menyimpan ikan yang sudah dibekukan |

##### 2. *Air Blast Freezer (ABF)*



*Air Blast freezer* adalah lemari es yang sangat dingin.

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Kapasitas        | : 5 ton ikan             |
| Bahan konstruksi | : <i>Stainless Steel</i> |
| Temperatur       | : -35°C hingga -45°C     |

|                  |   |
|------------------|---|
| Lama pembekuan   | : 4 jam   |
| Jumlah           | : 2 buah  |
| Di produksi oleh | : PT. Pagoda Sakti Raya   |
| Fungsi           | : Membekukan ikan dengan memanfaatkan udara dingin, yaitu dengan menghembuskan dan mengedarkan udara dingin kesekitar produk secara kontinyu. |

### 3. Ice Flaker



*Ice flake* adalah lempengan-lempengan tipis dengan tebal 5 mm, diameter 3 cm, merupakan hasil pengerukan dari lapisan es yang terbentuk di atas permukaan pembeku berbentuk silinder (Adawyah, 2007).

|                  |   |
|------------------|---|
| Kapasitas        | : 10 ton es per hari  |
| Bahan konstruksi | : <i>Stainless Steel</i>  |
| Temperatur       | : 10°C hingga 15°C  |
| Jumlah           | : 1 buah  |
| Di produksi oleh | : PT. Pagoda Sakti Raya   |
| Fungsi           | : Menghasilkan potongan-potongan es kecil dalam jumlah banyak dan digunakan untuk mempertahankan rantai dingin pada proses produksi |

### 4. Meja Kerja

|                     |   |
|---------------------|---|
| Bahan konstruksi    | : <i>Stainless Steel</i>  |
| Jumlah              | : 30 buah   |
| Jenis meja produksi | : Meja penyisihan, meja pemfilletan, meja pemotongan, meja perapihan, meja pengontrolan, meja sortasi, meja pembungkusan, meja pengemasan |
| Fungsi              | : Memudahkan dalam proses produksi  |

## 5. Timbangan



|           |  |
|-----------|--|
| Kapasitas | : 30 kg  |
| Jumlah    | : 10 buah  |
| Merk      | : Jedever  |
| Model     | : 3S - 6   |
| Fungsi    | : Menimbang berat ikan saat akan di kemas dan dikirim pada konsumen. |

## 6. Keranjang



Keranjang yang dimiliki PT. Alam Jaya terdiri dari beberapa warna yang mana masing-masing warna memiliki fungsi yang berbeda.

|                  |   |
|------------------|---|
| Bahan konstruksi | : Plastik   |
| Jumlah           | : Keranjang biru 100 buah, keranjang hijau 150 buah, keranjang kuning 50 buah, keranjang putih 50 buah dan keranjang merah 200 buah.  |
| Fungsi           | : Keranjang biru digunakan untuk wadah ikan pada saat sortasi, keranjang hijau digunakan untuk wadah ikan saat proses, keranjang kuning digunakan untuk wadah ikan saat di <i>fillet</i> , keranjang putih digunakan untuk wadah limbah kepala ikan dan keranjang merah digunakan untuk wadah es dan wadah ikan pada saat pengemasan. |

### 7. Tempat Keranjang

Jumlah : 10 buah

Fungsi : Menyimpan keranjang–keranjang yang akan digunakan untuk proses pengolahan.

### 8. Bak Cuci

Bahan Konstruksi : *Stainless steel*

Jumlah : 15 buah

Fungsi : Mencuci ikan saat pemrosesan dan mencuci tangan pekerja setelah proses pengolahan.

### 9. Cold Box



Jumlah : 20 buah

Kapasitas : 150 – 350 ton

Fungsi : Menyimpan ikan–ikan sebelum diproses.

### 10. Long Pan



Jumlah : 500 buah

Fungsi : Wadah untuk menata ikan sebelum dimasukkan ke dalam *Air Blast Freezer*.

### 11. Kereta Long Pan

Jumlah : 25 buah

Fungsi : Memindahkan long pan yang berisi ikan dalam jumlah banyak untuk dibawa ke ruang pembekuan.

## 12. Kereta Es

Jumlah : 10 buah

Fungsi : Membawa es ke berbagai ruang pengolahan guna mempertahankan rantai dingin pada ikan.

## 13. Mesin Pengikat atau *Strapping Band*



Jumlah : 10 buah

Merk : *Meiwa Pack Indonesia*

Fungsi : Mengikat ikan bandeng yang sudah dikemas dalam kemasan karton yang selanjutnya dimasukkan dalam *cold storage*.

## 14. Vakum Sistem



Jumlah : 2 buah

Kapasitas : 10 plastik ikan *fillet*

Merk : *Henkelman*

Fungsi : Mengurangi gas pada pengemas ikan yang di *fillet*.

## 15. *Metal Detector*

Jumlah : 2 buah

Fungsi : Mendeteksi adanya logam yang terdapat pada ikan, pemakaiannya ketika ikan akan dikemas.

## 16. Mesin *Karcher*



Jumlah : 2 buah  
 Fungsi : Membersihkan peralatan seperti meja kerja dan keranjang *box*. Alat ini merupakan alat bertekanan tinggi yang dapat mengeluarkan busa dan menyemprotkan air dengan tekanan tinggi.

### 17. Pallet



Pallet digunakan sebagai naikan dengan cara di injak, tujuannya agar pekerja tidak terjatuh karena lantai yang licin.

Fungsi : Penyangga produk beku pada saat penyimpanan dalam *cold storage*

### 18. Kran Air dan Selang Air

Fungsi : Mengalirkan air sumur bor dan air PDAM.

### 19. Sepatu *Boot*

Fungsi : Pelindung kaki pekerja selama proses produksi.

### 20. Topi Proses dan Masker

Fungsi : Sebagai pelindung produk supaya tidak ada kontaminasi dari pekerja.

### 21. Sarung Tangan

Fungsi : Melindungi tangan pekerja dan mencegah kontaminasi.

### 22. Genset

Jumlah : 2 buah

Fungsi : Sumber cadangan energi listrik, apabila listrik dari PLN mati.