

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan PKL proses pembekuan fillet ikan kakap merah di PT. Marindo Makmur Usahajaya, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembekuan ikan kakap merah secara fillet yang terjadi di PT. Marindo Makmur Usahajaya dapat diuraikan sebagai berikut : 1) penerimaan bahan baku dan pencucian pertama, 2) sortasi, 3) penimbangan 1, 4) pencucian 2, 5) penyisikan 1, 6) pembuangan isi perut, 7) penyisikan 2, 8) proses fillet, 9) pembersihan duri dan perapihan daging fillet, 10) penimbangan 3, 11) pencucian 3, 12) pembungkusan 1, 13) penyusunan dalam long pan, 14) pembekuan (ABF), 15) glazing, 16) metal detecting, 17) pembungkusan 2, dan 18) penyimpanan dalam cold storage
2. Bahan baku di PT. Marindo Makmur Usahajaya sebagian besar didatangkan dari Brondong, Lamongan, Situbondo, Banyuwangi, Prigi, Blitar, Jakarta dan Indramayu.
3. Proses pembekuan di PT. Marindo Makmur Usahajaya menggunakan Air Blast Freezer (ABF) dengan metode pembekuan cepat karena produk yang dihasilkan mutunya lebih bagus.

#### **B. SARAN**

1. Pada waktu penerimaan bahan baku ikan kakap sebaiknya pekerja lebih hati-hati dalam melakukan sortasi sehingga kerusakan fisik pada ikan dapat dihindari.
2. Melakukan pengawasan kebersihan sanitasi karyawan terhadap sarung tangan, apron, penutup kepala, penutup mulut, dan sepatu boot yang dikenakan oleh pekerja proses produksi agar tidak terjadi kontaminasi.