

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan selama proses produksi abon daging ikan lele dengan merek “Yu Kaji” di UMKM Pondok Pesantren (PP) Baitus Surur, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur adalah sebagai berikut:

1. Proses pengolahan abon daging ikan lele merek “Yu Kaji” terdiri dari tahap persiapan bahan baku, persiapan bumbu, produksi, pengemasan.
2. Tahapan produksi yang berbeda dengan literatur adalah metode penirisan dan tidak adanya proses pengeringan menggunakan oven serta perbedaan urutan fillet dan pengukusan.
3. Penirisan dilakukan untuk mengurangi kadar minyak menggunakan mesin spinner.
4. Pada proses pengolahan abon dilakukan pengeringan menggunakan oven yang bertujuan untuk menambah cita rasa dan memperpanjang umur simpan.

B. Saran

1. Perlu dilakukan optimalisasi terkait waktu dan suhu yang digunakan pada proses penggorengan & pengeringan menggunakan oven abon ikan lele.
2. Saat proses pengeringan menggunakan oven sebaiknya abon diratakan diatas loyang sehingga seluruh bagian sama rata agar tidak terjadi beberapa bagian yang gosong.
3. Perlu adanya evaluasi bagi para pekerja untuk memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang baik.