

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Pengendalian mutu proses pengolahan *calamari* di PT. Phillips Seafood Indonesia terdiri dari pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu bahan penunjang, pengendalian proses produksi, pengendalian mutu produk akhir dan pengendalian mutu gudang.
2. Proses pengolahan Calamari di PT. Phillips Seafood Indonesia menggunakan literatur utama yang sama, namun yang membedakan hanya banyaknya proses pencucian, proses pengorengan dan proses pembekuan dengan metode IQF (Individual Quick Frozen).
3. Sanitasi dan pengendalian mutu pengolahan *calamari* di PT Phillips Seafood Indonesia dilakukan secara runtun dari awal mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk akhir

#### **B. SARAN**

Sebaiknya pemberian es flakes pada proses sortir dan *coating* segera dilakukan penambahan begitu es flakes tampak meleleh dan es tersisa sedikit untuk mempertahankan rantai dingin.