

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengamatan selama praktik kerja lapangan (PKL) yang dilakukan di PT. KML Unit Lobuk-Sumenep, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi ikan teri nasi beku di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep meliputi proses persiapan bahan baku, pencucian, perebusan dan penambahan garam, penirisan, pengeringan, sortasi, pemisahan ukuran, pengepakan, penyimpanan dan pengiriman.
2. Perbedaan proses pengolahan di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep dengan literatur (Junianingsih dan Ramli, 2013) terletak di proses pengeringan, sortasi, penentuan mutu dan penyimpanan.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu ikan teri di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep adalah bau, warna, kadar garam, kerusakan, berat bersih, kadar air, kerataan, dan campuran.

#### **B. Saran**

Harus dilakukan pengujian kuantitatif untuk lebih memastikan kualitas baik *raw material* ataupun produk akhir.