

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Serangkaian proses pengolahan *fillet* ikan di PT. Alam Jaya Seafood meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, penimbangan I, Penimbangan II, Penyiangan, pencucian, penimbangan III, Pemfilletan, *triming*, *final checking*, *sizing*, pencucian, penimbangan, *layering*, Penambahan gas CO, *chilling room*, *final checking*, *layering long pan*, pembekuan, deteksi logam, pengemasan dan pemasangan label, penyimpanan, *stuffing*.
2. Proses yang tidak sesuai dengan literatur dimulai dari banyaknya penimbangan, pencucian, dan dimulai dari proses fillet hingga proses pengecekan metal pada produk. Tidak hanya itu, beberapa suhu dan lama waktu yang digunakan di dalam pembekuan tidak sesuai dengan literatur. Pada literatur, suhu ABF dijaga pada suhu -30 °C selama 6 hingga 8 jam, sedangkan di dalam praktiknya suhu ABF hingga -45°C selama kurang lebih 24 jam.
3. Hasil persentase dari proses pembekuan mulai dari yang sesuai sebesar 33% sedangkan yang kurang sesuai sebesar 67%.

B. Saran

Dilakukan pengecekan secara berkala terhadap ABF (*Air Blast Freezing*) guna menghindari penurunan mutu ikan pada saat proses produksi. Ketidaksiharian antara literatur dengan proses produksi yang diterapkan di PT Alam Jaya Seafood berdasarkan pembekuan ikan utuh bukan ikan yang dikenai proses fillet.