

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Proses produksi *nugget* ikan di PT Kelola Mina Laut terdiri dari beberapa tahap, yaitu persiapan bahan, pencetakan, *pre frying*, penyusunan, pembekuan, pengemasan, penyimpanan, dan pemuatan.
2. Proses produksi *nugget* original di PT Kelola Mina Laut memiliki beberapa perbedaan dengan teori proses produksi di literatur. Perbedaan tersebut terletak pada tidak adanya proses preparasi dan pelumatan daging ikan, pengukusan pada alur produksi, perbedaan proses penggorengan, perbedaan suhu dan waktu *pre frying*, dan perbedaan proses pembekuan. Perbedaan-perbedaan tersebut bertujuan untuk menyesuaikan keseluruhan alur produksi *nugget* original di PT Kelola Mina Laut agar dapat diperoleh hasil akhir yang sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan.

#### **B. Saran**

Saran yang dapat saya berikan adalah agar PT Kelola Mina Laut tetap menjaga kualitas dari produk Nugget ikan original