

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Pada hasil pembahasan *bab V* dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Proses pembekuan fillet ikan kakap merah di PT. Alam Jaya meliputi penerimaan bahan baku, sortasi dan pencucian, penimbangan, penyisikan, proses pemisahan daging (*filleting*), perapihan, pengontrolan, pencucian II, pembungkusan I, pengemasan dan vakum, penyusunan, pembekuan, pengecekan logam (*metal detecting*), penimbangan II, pembungkusan II dan penyimpanan.
2. Pengadaan bahan baku di PT. Alam Jaya berasal dari TPI di Jawa Timur, yaitu TPI Brondong Lamongan dan TPI Mayangan di Probolinggo.
3. Proses pembekuan di PT. Alam Jaya menggunakan *Air Blast Freezer* dengan metode pembekuan cepat karena produk yang dihasilkan mutunya lebih bagus.
4. Produk dipasarkan ke negara – negara langganan di pasar Asia, yaitu di antaranya Korea, China, Jepang, Hongkong, serta Eropa dan Amerika.

#### **B. Saran**

1. Mutu ikan kakap merah yang dihasilkan PT. Alam Jaya lebih baik dari sekarang, perlu adanya pengawasan yang lebih teliti dalam tiap – tiap tahapan proses.
2. Pada proses sortasi sebaiknya dilakukan bersamaan dengan pencucian, agar ikan yang telah di seleksi ukuran dan kualitasnya bersih dari kotoran – kotoran yang masih tertinggal, karena dapat menentukan mutu akhir produk.