

## **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 produksi fillet ikan di PT. Alam Jaya Seafood yang memiliki perbedaan dengan literatur yaitu pada proses pemfilletan hingga *layering* pada *long pan*.
3. Proses pembekuan di PT. Alam Jaya Seafood menggunakan alat *Air Blast Freezer* (ABF) suhu antara -35 sampai -45C dengan metode pembekuan cepat karena produk yang dihasilkan mutunya lebih bagus.
4. Tidak hanya proses yang tidak sesuai, namun juga 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

#### **B. Saran**

Pengecekan suhu dan pemberian es pada saat pengangkutan harus diperhatikan untuk menjaga kualitas ikan supaya tetap segar serta Pada waktu penerimaan bahan baku ikan, disarankan pekerja lebih hati-hati agar kerusakan fisik pada ikan dapat dihindari