

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses pembuatan surimi di PT. Kelola Mina Laut Tuban meliputi penerimaan bahan baku, pencucian I, penimbangan, pemisahan kepala dan isi perut, pencucian II, pemisahan daging, pelumeran I, penyaringan I, pelumeran II, penyaringan II, pelumeran III, penyaringan III, pemurnian I, penghilangan air, penimbangan II, pencampuran, pencetakan, penimbangan III, pembekuan, pendeteksian logam, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan beku dan pemuatan.
2. Terdapat beberapa perbedaan proses produksi di PT. Kelola Mina Laut Tuban dengan literatur yaitu pada proses pencucian bahan baku, konsentrasi garam NaCl pada pencucian, jumlah pencucian, penimbangan II, jenis bahan tambahan yang digunakan, pengemasan dan *metal detector*.

B. Saran

1. Penanganan bahan baku dan sanitasi *hygiene* yang baik harus benar-benar diperhatikan sehingga dihasilkan produk surimi beku yang berkualitas.
2. Sebaiknya penyortiran bahan baku dilakukan secara teratur dan teliti agar bahan baku yang akan diolah terjamin kualitasnya;