

## **BAB VI PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan *Maru Tenpura Odeng* PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik meliputi penerimaan bahan baku, penimbangan bahan baku, pencampuran (*mixing*), pencetakan (*forming*), penggorengan (*frying*), penirisan (*draining*), pembekuan (*freezing*), pengemasan, dan penyimpanan untuk distribusi.
2. Pada proses produksi *Maru Tenpura Odeng* yang berbeda dengan literatur adalah bahan baku surimi yang didapatkan langsung dari *supplier* atau pemasok, lalu adanya proses *thawing* pada surimi. Pada proses pencetakan adanya proses uji organoleptik, menggunakan dua tahap proses penggorengan (*frying*), adanya proses penirisan (*draining*) dengan tiga *spons roll*. Kemudian, adanya proses pembekuan menggunakan mesin *Individual Quick Freezing* (IQF) dengan temperatur suhu  $\pm -34^{\circ}\text{C}$  selama  $\pm 30$  menit.

### **B. Saran**

Perlunya karyawan yang bertanggung jawab dalam mengontrol mesin pada panel *auto flyer panel frying* untuk selalu memantau atau monitoring panel tersebut untuk benar-benar memastikan suhu dan kecepatan sudah optimal, hal tersebut perlu dilakukan untuk meminimalisir produk terbuang (*reject*) dan cacat pada produk sehingga proses yang dilakukan dapat efektif serta efisien dan menghasilkan produk yang sempurna.