

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Proses produksi pempek ikan tenggiri di PT Primaboga Nusantara Inti terdiri dari tahapan penerimaan bahan baku, pemisahan daging ikan, penggilingan daging, pencampuran bahan, pembentukan adonan (*molding*), perebusan, pengecekan produk, pengemasan.
2. Perbedaan tahapan produksi pempek ikan tenggiri di PT Primaboga Nusantara Inti dengan literatur terletak pada proses pencucian daging ikan, penggilingan daging ikan, dan pembentukan adonan.

#### **B. Saran**

PT Primaboga Nusantara Inti perlu melakukan penetapan standar penggunaan air bersih yang baik untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan