

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