

BAB VI

KESIMPULAN

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

1. Pembuatan Maru Tenpura “Odeng” PT. Kelola Mina Laut Unit Gresik meliputi Penerimaan bahan baku, penimbangan bahan baku, *mixing*, *forming*, *frying*, penirisan, pembekuan, pengemasan, dan penyimpanan, dimana setiap tahapan proses pembuatan odeng menggunakan akurasi yang mendetail dan terkendali terkait suhu, lama waktu proses yang dilakukan dan pengendalian mutu produk dilakukan sejak persiapan bahan, proses produksi hingga pengemasan sehingga dapat mempertahankan konsistensi mutu dan memberikan jaminan mutu yang terbaik kepada konsumen.
2. Proses pengolahan odeng di PT. Kelola Mina Laut terdapat beberapa perbedaan dengan teori yang diperoleh yakni pada tahap *frying* di PT. Kelola Mina Laut menggunakan dua tahap penggorengan sedangkan pada teori yang diperoleh hanya menggunakan satu tahap penggorengan. Selain itu, perbedaan yang ditemukan yakni pada PT. Kelola Mina Laut menggunakan tahap pembekuan setelah tahap penirisan karena *output* produk yang diinginkan perusahaan yakni *frozen food*, sedangkan pada teori yang diperoleh tanpa adanya proses pembekuan karena pada umumnya odeng merupakan makanan siap saji yang dapat dikonsumsi secara langsung.