

BAB VI KESIMPULAN

a. Kesimpulan

1. Serangkaian proses pembekuan ikan kakap merah WGGS di PT. Alam Jaya Surabaya meliputi penerimaan bahan baku, sortasi, penimbangan I, penyiangan, pencucian, penimbangan II, penyusunan dalam long pan, pembekuan, pendeteksi logam, *glazing*, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan dan *stuffing*.
2. Proses pembekuan ikan kakap merah WGGS di PT. Alam Jaya Surabaya memiliki beberapa perbedaan dengan literatur yakni pada proses pencucian, penimbangan, dan pendeteksian logam.
3. Proses pembekuan di PT. Alam Jaya Seafood menggunakan alat *Air Blast Freezer* (ABF) suhu antara -35°C sampai -45°C

b. Saran

Saran-saran yang dapat diberikan setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan di PT. Alam Jaya :

1. Sebaiknya dilakukan pengujian mikrobiologi dan pengujian cemaran kimia pada produk akhir di *cold storage* untuk menjamin mutu produk akhir terbebas dari kontaminasi mikroba dan cemaran kimia
2. Sanitasi para pekerja sebaiknya lebih diperhatikan dan diterapkan lebih baik lagi untuk menghindari kontaminasi terhadap produk dengan cara membuat peringatan tertulis mengenai SOP sanitasi pekerja yang ditempelkan di setiap ruangan produksi
3. Kelayakan peralatan yang menunjang proses produksi perlu diperhatikan kembali agar produk produk yang dihasilkan berkualitas dengan melakukan pengecekan alat apabila terdapat alat yang rusak dapat segera diganti