

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan praktek kerja lapang yang telah dilakukan di PT. Insan Citraprima Sejahtera dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses produksi ikan teri nasi kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera meliputi tahap penerimaan bahan baku, pencucian, perebusan, pengeringan, sortasi 1, *sizing*, sortasi 2, pengemasan dan *labelling*, penyimpanan dalam *cold storage*, dan pengiriman.
2. Perbedaan proses pengolahan di PT. Insan Citraprima Sejahtera dengan Literatur Junianingsih dan Ramli (2013) yaitu terletak pada tahap sortasi.
3. Faktor yang mempengaruhi penentuan mutu (grade) produk teri nasi kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera yaitu kenampakan, bau, daya patah, dan campuran.

B. Saran

Proses penyimpanan hasil ikan teri yang belum sepenuhnya kering pada *cold storage* sebaiknya dilakukan melalui satu pintu yang sama untuk meminimalisir lalat yang terikut pada ikan saat proses penjemuran.