

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan di PT Dimas Reiza Perwira

1. Proses pengolahan ikan patin di PT. Dimas Reiza Perwira dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan, sortasi, perendaman dalam air, es batu, dan garam, penyiangan, pembuatan fillet, penimbangan, penghilangan duri yang tersisa, pembersihan dengan air mengalir, pengemasan, pembekuan dalam ABF, pengemasan dalam kardus dan penyimpanan dalam cold storage
2. Proses pembekuan fillet ikan patin dengan metode air blast freezing (ABF) dalam PT. Dimas Reiza telah sesuai dengan literatur Dewayani (2016) dimana suhu yang digunakan -40°C selama kurang lebih 12 jam. suhu ini optimal untuk memastikan pembekuan cepat, sehingga kristal es yang terbentuk tetap kecil, menjaga tekstur dan kualitas produk.

B. Saran

Kualitas mutu produk fillet ikan patin segar beku dapat dijaga dengan mengupayakan pendisiplinan personal hygiene pada pekerja produksi dengan cara diberikan materi ataupun panduan secara berkala untuk menumbuhkan sikap tanggung jawab terhadap tugasnya di lapangan. Selain itu, mengupayakan alat pelindung kerja (APK) yang baik juga dapat menjaga kualitas mutu produk.