

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan selama proses produksi sambal ikan dengan merek “Ning Niniek” di UD. Persada Utama Mandiri, Kota Surabaya, Jawa Timur adalah sebagai berikut:

1. Proses pengolahan sambal ikan merek “Ning Niniek” terdiri dari tahap persiapan bahan baku, persiapan bumbu, produksi, dan pengemasan.
2. Tahapan produksi yang berbeda dengan literatur adalah metode perebusan/pengukusan dan tidak adanya proses sterilisasi bahan-bahan, perbedaan perlakuan ketika sambal akan dikemas dalam botol serta tidak adanya proses pasteurisasi ketika sambal sudah dikemas.
3. Tidak adanya proses perebusan pengukusan dikarenakan ikan yang digunakan adalah ikan roa yang sudah diasapkan.

B. Saran

Perlu dilakukan peninjauan terkait suhu dan waktu penggorengan agar tetap mempertahankan protein dari daging ikan dan tidak banyak terdegradasi.