

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah uraikan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tahapan proses produksi ikan tuna cube beku di PT. Bumi Menara Internusa, antara lain penerimaan bahan baku, pemotongan bentuk cube, *trimming* untuk menghilangkan serbuk es pada ikan, sortasi dan grading, pengemasan dalam plastik vakum, penimbangan I, penyusunan cube, penimbangan II, vakum dan sealing, pembekuan dalam *contact plate freezer* (CPF), *final checking*, pendeteksian logam, pengepakan dalam kardus MC, penimbangan akhir, penyimpanan dalam cold storage dan pengangkutan.
2. Proses produksi ikan tuna cube beku di PT. Bumi Menara Internusa sudah sesuai dengan literatur dan memiliki sedikit perbedaan pada penerimaan bahan baku, proses *trimming*, penyemprotan gas CO dan pendinginan, perbedaan tekanan udara dan waktu selama proses vakum.

B. Saran

Berdasarkan praktik kerja yang telah dilaksanakan, beberapa saran yang dapat diberikan kepada perusahaan, sebagai berikut:

1. Pengawasan terkait pengontrolan suhu dan kelembaban udara ruangan yang tepat di area penyimpanan bahan baku ikan tuna beku. Tindakan pengecekan suhu pada ikan tuna beku menggunakan termometer dilakukan secara berkala dan penggunaan es di atas meja produksi dapat menjaga kualitas ikan tuna beku.
2. Peningkatan dalam menjaga sanitasi pekerja, mesin, peralatan, lingkungan dan sebagainya untuk mencegah kontaminasi pada produk.