

BAB 6 PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil laporan Praktik Kerja Lapangan yang sudah dilakukan dapat ditarik kesimpulan diantaranya:

- 1) Proses pembuatan bakso ikan lele pada perusahaan P2MKP *Farm Fish Boster Centre* dimulai dengan pematian, penyiangan, pencucian, pemfiletan, penggilingan, pengadonan, pencetakan, perebusan, penirisan, pengemasan, dan penyimpanan.
- 2) Proses pembuatan bakso ikan lele pada perusahaan P2MKP *Farm Fish Boster Centre* sudah sesuai dengan literatur, akan tetapi terdapat perbedaan pada urutan tahap pencucian. Sehingga bakso ikan yang dihasilkan masih dapat diperbaiki sesuai dengan tahapan pada literatur.

6.2 Saran

Saran yang dapat diberikan pada perusahaan P2MKP *Farm Fish Boster Centre* diantaranya:

- 1) Perlu diperhatikan lagi terkait sanitasi dan higienitas pada seluruh aspek untuk menjaga mutu produk bakso lele.
- 2) Pemantauan secara rutin pada ruang penyimpanan bahan baku maupun produk jadi juga perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kerusakan yang memicu penurunan mutu produk bakso lele.