

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tahapan proses produksi ikan pink salmon di PT. Bumi Menara Internusa antara lain penerimaan bahan baku, pencairan bahan baku, penimbangan 1, pemfiletan, pengkulitan, perapihan, kontrol parasit, pencabutan duri, kontrol duri, poemotongan dan sizing, perendaman (*soaking*), penyusunan, pembekuan 1, penyortiran dan *sizing*, penggelasan (*glazing*), pembekuan 2, pengemasan, pemvakuman, pengemasan MC, pendeteksi logam, penimbangan 3, penyimpanan *cold storage*, dan pemindahan.
2. Proses produksi ikan pink salmon di PT. Bumi Menara Internusa sudah sesuai dengan standar SNI 2014 dalam tahap pengolahannya, namun terdapat beberapa perbedaan dalam prosesnya yaitu tidak adanya tahap sortasi, penyiangan, dan pencucian. Dikarenakan dalam proses produksi PT. Bumi Menara Internusa lebih panjang dan kompleks dalam proses produksinya.

B. Saran

1. Saat proses produksi berlangsung diharapkan pihak mitra lebih memperketat terkait penerapan rantai dingin dalam proses produksi dan selalu berlandaskan proses produksi berdasarkan standar mutu dan keamanan pangan yang berlaku