

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan diatas dan pengamatan di PT. Cipta Frima Jaya penulis dapat mengambil kesimpulan yaitu :

1. Dalam proses penanganan pasca panen hasil perikanan sudah cukup baik, dimana ikan tersebut langsung ditangani ketika sudah berada didalam pabrik.
2. Proses penanganan pasca panen pada ikan banyak memerlukan waktu, dengan tahapan – tahapan antara lain penerimaan bahan baku, penyortiran, penimbangan, penyusunan dalam pan, penyusunan di rak, pembekuan, pengepakan, penyimpanan diruang *cool storage*, serta pemasaran
3. Produk yang dihasilkan di PT. Cipta Frima Jaya adalah produk yang siap dipasarkan dalam bentuk ikan beku.

5.2 Saran

1. Sebaiknya PT. Cipta Frima Jaya dalam melakukan proses penanganan pasca panen hasil perikanan tidak hanya bergantung pada hasil penangkapan dari kapal milik sendiri, akan tetapi sebaiknya menerima bahan baku dari tempat lain agar proses penanganan pasca panen hasil perikanan tetap berjalan sebagaimana mestinya.

2. Para karyawan sebaiknya mempehatikan waktu dalam proses penanganan pasca panen hasil perikanan, hal ini dapat mengakibatkan akhir pada proses pasca panen dari hasil perikanan akan mengalami kemunduran mutu.

DAFTAR PUSTAKA

- . *5 Tahun Penelitian Dan Pengembangan pertanian Indonesia*. Jakarta: Litbang Pertanian, Departemen Pertanian. 1981.
- Afrianto. 2005. Pengawetan Ikan Dengan Menggunakan Es Kering
- Dinas Perikanan Propinsi Sumatra Barat. *pengawetan ikan*, majalah pertanian, No. 1, Th. XXVI (1978/1979).
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan jilid 1*. Liberty, Yogyakarta.
- Irawan A. 1997. *Pembekuan ikan dan hasil perikanan*, Aneka Solo, Solo.
- Junianto, 2003. *Teknik penanganan ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kanisius, 1989. Pengawetan dan pengolahan ikan. IKAPI, cempaka 9, deresan. Yogyakarta 55281.
- Mulyadi. *Penanganan pasca panen ikan air tawar*, Buletin Informasi Pertanian, NO. 01 1984/1985.
- Nuraini, R. 2008. *Teknik pengawetan ikan untuk dikonsumsi Dengan metode fermentasi ensiling*. Bandung.
- Nuryadin, 2001. *Proses pembekuan ikan*. Created by mahasiswa ITP - FTP UB
- Purwaningsi,S. 1995. *Teknik pembekuan udang*. Penebar Swadaya. Jakarta