

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan uraian diatas maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Proses produksi di PT.Citra Frima Jaya tidak dilakukan setiap hari, dikarenakan bahan baku dipasaran sangat mahal, sehingga ikan yang masuk di pabrik berkurang.
- b. Proses produksi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) beku terdiri dari penerimaan bahan baku, penyortiran, penimbangan, pencucian, penyusunan di pan alumunium, penyusunan di rak kereta, pembekuan di *freezer*, packing, penyimpanan di *Cold storage*, dan penjualan atau ekspor.
- c. Karyawan dan karyawan di PT. Cipta Frima Jaya sudah memiliki keterampilan dalam hal kegiatan pembekuan ikan.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

- a. PT. Cipta Frima Jaya dalam melakukan proses produksi jangan hanya bergantung pada hasilpenangkapan pada hasil milik sendiri dan pada sisa ikan yang tidak laku dipantai, akan tetapi sebaiknya PT. Cipta Frima

Jaya menerima ikan dari tempat lain, supaya proses produk setiap harinya berjalan sebagaimana mestinya.

- b. Melengkapi perlengkapan yang belum lengkap di ruangan tempat produksi.
- c. Sebaiknya peralatan pembekuan ikan sebelum atau sesudah digunakan dipastikan siap pakai dan selalu steril agar tidak terjadi kontaminasi pada ikan yang akan dibekukan nanti.