

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa proses penanganan ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di CV. Mina Sumber Makmur Gorontalo:

1. dimulai dari penerimaan bahan baku, penyortiran, penimbangan, pencucian, penyusunan dalam pan pembekuan dan pemasukan ke dalam *air blast freezer*.
2. Tahapan kegiatan penanganan ikan tenggiri terfokus pada kegiatan, penyortiran, pemasukan ke dalam *air blast freezer*.
3. Proses penanganan sudah efisien hanya saja ada beberapa karyawan yang belum bisa mematuhi peraturan yang diterapkan diperusahaan tersebut.

5.2 Saran

1. Untuk mendapatkan hasil produk yang baik, karyawan harus berhati-hati dalam pembongkaran bahan baku agar bahan baku tidak mengalami cacat atau luka.
2. Pihak perusahaan harus melengkapi sarana dan prasana produksi, agar para karyawan dapat melakukan proses produksi sesuai dengan aturan yang berlaku.
3. Harus memperhatikan aspek sanitasi dan higiene pada saat proses produksi berlangsung, agar bahan baku tidak terkontaminasi.