

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Proses pembekuan cumi-cumi dimulai dengan proses penerimaan bahan baku, penyiangan, *soaking* (pencucian garam), sortasi, penimbangan, penyusunan, pembekuan, *glazing*, pengemasan, *metal detecting*, penyimpanan, dan *stuffing*/ekspor.
2. Pengendalian mutu pada pembekuan cumi-cumi dilakukan pada tahap penerimaan bahan baku, proses produksi hingga peduk akhir, dan sanitasi. Pengendalian yang dilakukan adalah suhu, kontaminasi (fisik, kimia, dan biologi), dan organoleptik.

5.2 Saran

1. Peningkatan pada manajemen pengendalian mutu proses dan sumber daya manusia agar proses produksi terkontrol, mutu yang dihasilkan lebih baik, dan menekan biaya produksi.
2. Peningkatan pada pengendalian fisik, kimia dan biologi secara berkala untuk mempertahankan mutu produk.

