

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

- ❖ Proses pembekuan paha kodok dimulai dari pembelian bahan mentah, pembongkaran, timbang data, dicuci/ siram, gunting kotor/ tampung, dicuci tiga kali, penyortiran, *final ceker*, timbang data, cuci satu kali, setelah itu ditampung per *size* sampai dengan 300 kg, *mixer*, cuci satu kali, ditampung satu malam, dibungkus, pembekuan (*Air Blast Freezer*) pada suhu -25°C sampai dengan -30°C . Setelah itu di *packing* (Pengepakan), dan disimpan (*Cold Storage*) pada suhu -18°C sampai dengan -20°C , kemudian di ekspor dengan menggunakan kontainer yang bersuhu -25°C .
- ❖ Untuk meningkatkan kualitas produksi paha kodok yang baik harus diperhatikan kebersihan mulai dari penangkapan, penanganan bahan (*handling*), peralatan dan segala benda yang berhubungan dengan pekerjaan pengolahan, pengemasan sampai pembekuan harus memenuhi syarat sanitasi dan higiene.

4.2. Saran

Saran yang dapat dilakukan oleh penulis adalah:

- ❖ Dalam proses produksi, bahan mentah yang digunakan agar selalu menggunakan bahan mentah yang bermutu baik. Untuk menjaga kesegaran paha kodok disarankan agar selalu menggunakan rantai suhu dingin sehingga raw material tidak busuk atau rusak.
- ❖ Untuk kualitas produksi disarankan perlu adanya pelatihan khusus pada karyawan tentang proses pengolahan pembekuan yang baik.
- ❖ Perlu adanya penelitian baik dari segi proses produksi maupun pengembangan usaha sehingga dimasa mendatang dihasilkan produk yang berkualitas baik, dan perusahaan bisa berkembang. Untuk itu bisa bekerjasama dengan para pakar maupun instansi terkait.