

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Proses pengendalian mutu *nugget* ikan dimulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pembekuan yang mengacu pada Standar Nasional Indonesia sehingga dapat mengurangi adanya resiko bahaya yang terjadi. Proses pemilihan bahan baku berupa ikan patin dapat melalui pengecekan fisik dan mikrobiologi. Proses selanjutnya adalah proses *filleting* dan pencucian. Proses *filleting* dilakukan dengan pemotongan secara paralel terhadap tulang belakang ikan. Pada proses pencucian menggunakan air dengan standar air minum untuk mengurangi resiko kerusakan.

Pada proses penggilingan, penghalusan dan pencampuran dilakukan hingga bahan halus dan tercampur secara homogen, selain itu perlu dilakukan pengontrolan suhu pada proses penggilingan dan pencampuran pada kisaran suhu 5°C. Tahapan berikutnya adalah pencetakan, adonan *nugget* dicetak dalam wadah cetakan dan dikukus menggunakan *steamer* dengan suhu sekitar 60°C selama 30 menit. Adonan *nugget* yang telah matang, kemudian didinginkan pada suhu ruang yaitu pada suhu 28-30°C. Selanjutnya, adonan *nugget* dicetak dengan ukuran 4 x 2,5cm dengan ketebalan 1cm kemudian dilakukan tahap *coating* secara cepat, cermat dan saniter. *Nugget* ikan yang telah melalui proses *coating* kemudian dibekukan hingga suhu produk mencapai -18°C. *Nugget* ikan yang telah melalui proses pembekuan kemudian akan ditimbang dan dikemas kedalam wadah yang telah disediakan sebelumnya. Pada tahapan ini alat yang akan digunakan harus dijaga kebersihannya dengan cara menyemprotkan alkohol sebelum digunakan.

Produk yang telah ditimbang dan dikemas kemudian disimpan kembali kedalam *freezer* yang suhunya telah diatur pada kisaran -20°C . Proses distribusi dilakukan dengan menggunakan kontainer yang suhunya diatur sekitar -20°C . Proses distribusi menggunakan sistem '*first in first out*' dan diatur saat produk dimasukkan kedalam kontainer agar pendingin dapat bekerja secara maksimal.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penurunan mutu yang terjadi selama proses pengolahan berlangsung dan faktor-faktor yang mempengaruhinya, serta cara pencegahannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 2008. Manajemen Produksi dan Operasi: Edisi revisi. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 7758:2013: Naget Ikan*. https://kupdf.net/download/28185sni-7758-2013-naget-ikanweb_59d5c41b08bbc5325d686e9c_pdf (diakses tanggal 26 September 2018).
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Bukit Tegalepek: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Junais, I., N. Brasit, dan R. Latief. 2013. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. <http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/files/5bfa5f2d1eba625351aac989609e6962.pdf> (diakses tanggal 29 Juli 2018).
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2004. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. <http://kemasan.jabarprov.go.id/download/read/430-peraturan-pemerintah-republik-indonesia-nomor-28-tahun-2004-tentang-keamanan-mutu-dan-gizi-pangan> (diakses tanggal 29 Juli 2018).
- Kadarisman,D. 1994. Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II. Kerjasama FATETA IPB – PAU Pangan & GIZI IPB dengan Kantor Meneteri Negara Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan, Bogor.
- Yuliani, I. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.