

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang dapat diambil dari hasil magang ini ialah:

1. Proses pembekuan ikan Malong di PT. Kencana Laut Nusantara menggunakan metode *contact plate freezing* pada suhu -40°C selama 4- 6 jam.
2. Proses pembekuan ikan malong dilakukan rata-rata 3 kali seminggu tergantung ketersediaan bahan baku.
3. Ikan malong beku diekspor untuk memenuhi pasar di Singapura, Malaysia dan Cina

5.2. Saran

Saran yang saya berikan dalam magang ini kepada PT. Kencana Laut Nusantara adalah:

1. Penyediaan stok bahan baku yang cukup dan dilakukan setiap hari untuk menghindari kekurangan pada saat akan melakukan proses pembekuan.
2. Menyediakan sarana dan prasarana yang lengkap untuk meningkatkan kinerja para karyawan dan tenaga kerja harian.