

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Hasil pelet ikan yang baik dan benar didapatkan dari proses produksi yang benar. Mulai dari proses pengayakan bahan secara teliti agar tidak ada serat yang tercampur, proses pembagian komposisi setiap tepung yang akan digunakan dan pencampuran tepung yang sudah dibagi komposisinya dengan ditambahkan air secukupnya. Proses *extrusi* menjadi proses penting dalam produksi pelet ikan, dengan sistem pemanas yang berguna mengurangi kadar air pada campuran tepung untuk dicetak melalui *dies*. Pelet ikan keluar akan langsung dipotong melalui proses pemotongan sesuai dengan kecepatan putaran yang sesuai.

#### **5.2 Saran**

Air untuk produksi dipastikan agar takaran yang diberikan pada saat pencampuran bahan tidak kebanyakan atau kurang. Tepung ikan yang akan di produksi sebaiknya diayak lebih teliti untuk memastikan hasil produksi.