

BAB VI

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan kesimpulan yang dapat di ambil setelah melakukan praktik kerja lapang di PT. Berkat Pangan Abadi adalah :

1. Proses produksi rendang sapi di PT. Berkat Pangan Abadi terdiri dari penerimaan bahan baku, persiapan daging sapi, bumbu-bumbu, kemasan pouch, pemasakan I dan pemasakan II, pengisian daging dan saus ke dalam *pouch*, sterilisasi, pendinginan, karantina, pengemasan dan penyimpanan.
2. Proses pembuatan rendang sapi I-Food di PT. Berkat Pangan Abadi secara umum hampir sama dengan literatur namun terdapat beberapa perbedaan yaitu proses persiapan bahan, pemasakan, penghampaan udara, sealing dan sterilisasi
3. Sanitasi yang telah dilakukan oleh PT. Berkat Pangan adalah sanitasi air, peralatan, ruang produksi, lingkungan pabrik dan *hygiene* karyawan
4. Pengendalian mutu yang dilakukan PT. Berkat Pangan Abadi terutama produk rendang sapi dimulai dari pengendalian bahan baku, proses produksi dan produk akhir.
5. Sertifikasi yang dimiliki oleh PT. Berkat Pangan Abadi adalah Sertifikat halal, ISO 22000, dan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) serta telah terdaftar BPOM.

B. Saran

Proses produksi rendang sapi yang dilakukan di PT. Berkat Pangan Abadi sudah baik dan terdapat beberapa saran agar kedepannya dapat menjadi lebih baik yaitu :

1. Meningkatkan kembali pengendalian mutu secara konsisten dan kontinyu.
2. Melakukan penambahan produk-produk tradisional lainnya yang dapat diproduksi oleh PT. Berkat Pangan Abadi misalnya gudeg, opor ayam, dan lain sebagainya.