

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses pembuatan mie kering di PT. SUPRAMA antara lain penerimaan bahan baku, pengayakan, pencampuran adonan, pemasakan adonan dan pembentukan lembaran adonan, pembentukan untaian dan penggelombangan mie, pengukusan, pemotongan dan pelipatan mie, pengeringan, pendinginan, *metal detectior, packing*.
2. Terdapat perbedaan proses yang dilakukan antara literatur dengan PT. SUPRAMA yaitu pengayakan, pengistirahatan adonan, pemasakan adonan, pengeringan, pengeringan, pendinginan, dan pengecekan *metal detector*.

B. Saran

1. PT. SUPRAMA perlu meningkatkan kedisiplinan pekerja, contohnya terhadap kelengkapan baju kerja yang hanya boleh digunakan dalam ruang produksi, namun masih banyak yang melanggar peraturan tersebut.
2. Kebersihan alat harus diperiksa lebih detail karena beberapa alat masih terdapat sedikit kotoran.