

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses produksi ayam yang dilakukan di PT. Phalosari Unggul Jaya meliputi beberapa tahap yaitu dimulai dari penerimaan ayam hidup, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan halal, penirisan darah, perebusan, pencabutan bulu, pemotongan kepala dan leher, *eviserasi*, pencucian karkas, *grading* karkas, penurunan suhu karkas, proses lanjut (*cut-up*, marinasi, *bonless*, MDM), *labeling* dan *packing* produk primer, penyimpanan produk *fresh* dengan *chilling room*, pembekuan dengan *blast freezer*, *packing* dan *labelling* sekunder, penyimpanan produk beku di *cold storage*, *loading* produk dan yang terakhir yaitu pengiriman ke pelanggan.
2. Terdapat beberapa perbedaan proses produksi di PT. Phalosari Unggul Jaya dengan literatur yaitu pada lama waktu pengistirahatan ayam, jumlah voltase dan lama waktu pemingsanan, lama waktu proses penirisan darah, perbedaan suhu dan lama perebusan ayam serta suhu pada proses pembekuan.

B. Saran

1. Memiliki Laboratorium mikrobiologi di dalam Perusahaan agar mempermudah proses pengujian untuk mengetahui kualitas mutu dari produk.
2. Penggunaan air yang digunakan untuk proses produksi sebaiknya melalui proses *Water Treatment*