

BAB VI

PENUTUP

A. KESIMPULAN

1. PT. CPI, Mojokerto merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan daging salah satunya adalah ayam marinasi.
2. Proses produksi ayam marinasi di PT. CPI, Mojokerto meliputi beberapa tahap diantaranya penerimaan bahan baku, *tumbling*, pelayuan, pemanggangan dan penggunaan sinar infrared, pembekuan, penimbangan I, pengemasan primer, pendeteksian logam, penimbangan II, pengemasan sekunder, *sealer box*, penimbangan III, dan penyimpanan.
3. Proses produksi ayam marinasi di PT. CPI, Mojokerto tidak terdapat pada literatur adalah pencucian bahan baku, pemotongan daging ayam, dan sistem pengemasan vakum.
4. Proses tambahan yang dilakukan di PT. CPI, Mojokerto adalah proses pemanggangan dan penggunaan sinar infrared, serta penimbangan I sebelum produk dikemas.

B. SARAN

Perlu dilakukan pengecekan kembali terhadap bahan baku yang digunakan untuk memastikan tidak ada benda asing yang terikut kedalam proses pengolahan yang dapat membahayakan konsumen.