

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses produksi tepung singkong di PT. Agung Bumi Agro melalui beberapa tahap proses yaitu penerimaan bahan baku, penyortiran, pengupasan, penyortiran dan pemotongan, pencucian, perendaman, pencucian, perajangan, pengepresan, pengeringan, pendinginan, penepungan, pengayakan, penampungan dan pengemasan.
2. Ada beberapa perbedaan proses pada literatur yaitu pada proses penerimaan bahan baku, penyortiran, penyortiran dan pemotongan, pencucian, perajangan, pengepresan, pengeringan, pendinginan, pengayakan dan penampungan.
3. Pengendalian mutu yang diterapkan di PT. Agung Bumi Agro yaitu mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi hingga produk akhir yaitu tepung singkong. Adapun sanitasi yang dilakukan meliputi sanitasi ruangan, pabrik dan lingkungan kerja, peralatan dan mesin pengolahan serta hygiene pekerja.
4. PT. Agung Bumi Agro telah mendapatkan sertifikasi meliputi P-IRT, BPOM dan Halal.

B. Saran

PT. Agung Bumi Agro perlu melakukan perbaikan sistem keamanan pangan yaitu dengan penambahan *metal detector* guna mendeteksi adanya keberadaan logam selama proses produksi agar keamanan tetap terjaga.