

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pembuatan bakso ayam dimulai dari persiapan bahan, penggilingan, pencampuran, pemasakan (Perebusan I, Perebusan II), pendinginan, pengemasan, pengecekan *metal detector*, pembekuan dengan IQF, dan penyimpanan dalam *warehouse*.
2. Secara umum proses produksi bakso Champ yang dilakukan di PT. CPI telah sesuai dengan literatur.
3. Terdapat beberapa perbedaan pada proses yang dilakukan oleh PT. CPI dengan literatur yang diperoleh yaitu pada proses pembuatan adonan, pencetakan bakso dan pemasakan (perebusan I dan perebusan II)
4. Proses pembuatan adonan bakso berdasarkan literatur menggunakan satu tahap langsung secara bersamaan, sedangkan pada PT CPI menggunakan dua tahap yaitu emulsi *skin* dan penambahan *flake es*.
5. Perbedaan pada proses pencetakan berdasarkan literatur bakso dicetak manual menggunakan tangan dalam proses pembuatannya, sedangkan pada PT CPI dicetak menggunakan mesin.
6. Proses perebusan berdasarkan literatur perebusan dilakukan pada suhu 100°C yang hanya dilakukan satu kali perebusan, sedangkan pada PT. CPI dilakukan dua kali perebusan dengan suhu 75-85 °C pada perebusan I dan suhu 85-95 °C pada perebusan II.

B. Saran

Dari praktek kerja yang telah dilaksanakan, maka ada beberapa saran bagi perusahaan antara lain :

1. Peningkatan penerapan *higyne* dan sanitasi PT. CPI terhadap pekerja yang masih kurang mematuhi praturan yang dibuat oleh perusahaan.
2. Perbaiki kondisi ruang pengemasan dengan ruang pemasakan supaya tidak terjadi kondensasi udara diruang pengemasan yang dikarenakan pintu antara ruang pemasakan dengan pengemasan tidak tertutup rapat.