

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses produksi tepung agar di CV. Sari Mutiara Abadi meliputi : penerimaan bahan baku, pencucian bahan baku (I), perendaman dengan larutan alkali, pencucian II, perendaman dengan larutan asam, pencucian III, bleaching, pencucian IV, pemasakan atau ekstraksi, filtrasi, pengepresan, pengeringan, penepungan, magnet traping, mixing, pengayakan, pengemasan, penyimpanan.
2. Sanitasi yang dilakukan sudah sesuai dengan SOP (*Standard Operation Procedure*) yang ditetapkan oleh CV. Sari Mutiara Abadi namun untuk hygiene pekerja belum diterapkan dengan benar.
3. CV. Sari Mutiara Abadi telah memiliki sertifikat GMP, HACCP, Halal, BPOM
4. Terdapat perbedaan proses produksi di CV. Sari Mutiara Abadi dengan literatur yang digunakan.

B. Saran

1. CV. Sari Mutiara Abadi perlu meningkatkan kedisiplinan pekerja, contohnya terhadap kelengkapan baju kerja yang hanya boleh digunakan dalam ruang produksi, namun masih banyak yang melanggar peraturan tersebut.
2. Memiliki laboratorium di dalam perusahaan agar mempermudah proses pengujian tanpa harus mengirimkan ke laboratorium yang ada di kantor pusat.
3. Perlu menambahkan RH meter unuk gudang barang jadi mengingat tepung agar merupakan produk yang mudah ditumbuhi mikroba saat kelembapan disekitarnya cukup tinggi.