

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses pembuatan kacang garing merek Kacang Garing Rasa Bawang antara lain Pencucian, Pemasakan, Pengeringan 1, Pembersihan 1, Sortasi, Pemberian Bumbu, Pengeringan 2, Pemanggangan, Pembersihan 2, Sortasi Final, dan Pengemasan.
2. Proses pembuatan kacang garing merek Kacang Garing Rasa Bawang di PT. Dua Kelinci dengan literatur berbeda pada proses pembersihan, pemasakan, dan pemanggangan.
3. Perbedaan proses pembersihan bahan antara literatur dan pada PT. Dua Kelinci adalah pada literatur pembersihan bahan dilakukan satu tahap, sedangkan pada PT. Dua Kelinci dilakukan empat tahapan. Pemasakan pada literatur dilakukan selama 10 menit dengan kadar garam 3 – 4% dan tawas 0,2 % sedangkan pada PT. Dua Kelinci pemasakan dilakukan selama 8 – 9 menit dengan kadar garam 16 – 18% dan tawas hingga pH standar yaitu 5,5 – 6. Pemanggangan pada PT. Dua Kelinci menggunakan oven dengan suhu 70 – 90 °C dengan lama pengovenan berkisar 48 – 65 jam dengan sirkulasi 6 – 8 jam sekali sedangkan pada literature suhu pemanggangan sebesar 60 °C selama 2 – 3 hari dan setiap 6 jam sekali dilakukan sirkulasi.

B. Saran

1. Sebaiknya sanitasi karyawan, sanitasi mesin, dan kebersihan lingkungan proses lebih dijaga agar mempertahankan kualitas dari produk