

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat di ambil setelah melakukan praktik kerja lapang di PT. Berkat Pangan Abadi adalah :

1. Proses produksi rendang daging di PT. Berkat Pangan Abadi terdiri dari penerimaan bahan baku, penyimpanan beku dalam *cold storage*, persiapan bahan baku dan bahan tambahan, persiapan kemasan *retort pouch*, pemasakan I, pemasakan II, pengisian daging dalam kemasan, sterilisasi, pendinginan, karantina dan pengemasan, pelabelan, dan penyimpanan.
2. Perbedaan tahapan proses produksi rendang daging PT. Berkat Pangan Abadi dengan literatur yaitu pada persiapan bahan baku, bumbu, dan kemasan *retort pouch*, pemasakan, penghampaan udara, *sealing* serta sterilisasi.
3. Pengendalian mutu yang dilakukan sangat baik dan terkontrol. PT. Berkat Pangan Abadi telah memperoleh beberapa sertifikasi diantaranya ISO 22000 tentang sistem manajemen keamanan pangan, ISO 9001 tentang sistem manajemen mutu, CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik), sertifikasi HALAL dan sertifikasi BPOM.

B. Saran

Proses produksi rendang daging yang dilakukan di PT. Berkat Pangan Abadi sudah baik dan terdapat beberapa saran agar kedepannya dapat menjadi lebih baik diantaranya :

1. Meningkatkan kembali sanitasi terutama sanitasi pekerja selama proses pengolahan berlangsung agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan.
2. Melakukan pengembangan produk yang dapat diproduksi oleh PT. Berkat Pangan Abadi misalnya menu produk lain ataupun rasa baru pada produk.