

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses pembuatan *crackers* merek Gery Malkist Saluut Keju antara lain pencampuran dan pengadukan bahan, laminasi, penipisan, pencetakan, penaburan gula, pemanggangan, enrob, pengemasan.
2. Proses pembuatan *crackers* merek Gery Malkist Saluut Keju di PT. GarudaFood Putra Putri Jaya dengan literatur berbeda pada proses pencampuran bahan, fermentasi, penaburan gula, pemanggangan, dan enrob.
3. Perbedaan proses pencampuran bahan antara literatur pencampuran bahan hanya dilakukan satu kali, sedangkan pada PT. GarudaFood Putra Putri Jaya dilakukan dua kali. Fermentasi pada literatur hanya dilakukan satu kali, sedangkan pada PT. GarudaFood Putra Putri Jaya dilakukan dua kali. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh PT. GarudaFood Putra Putri Jaya meliputi pengendalian mutu proses pembuatan, pengendalian mutu produk jadi, pengendalian mutu bahan kemas serta pengendalian mutu produk akhir.

B. Saran

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