

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil selama proses produksi bebek frozen yang berlangsung di PT. Rumah Makan Deltasari Indah adalah:

1. PT. Rumah Makan Deltasari Indah adalah perusahaan yang bergerak di food and beverage , perusahaan ini memiliki satu rumah produksi untuk memproduksi semua produk perusahaan dan satu restoran yang bernama “Bebek Cahyo”
2. Bebek Frozen adalah salah satu produk PT. Rumah Makan Deltasari indah yang merupakan inovasi produk daging bebek olahan yang memadukan teknik pengungkepan, proses vakum dan pembekuan sehingga dihasilkan produk yang praktis dalam pengolahannya dan mutu yang terjaga
3. Tahapan proses pada produksi bebek frozen meliputi penerimaan bahan baku, pencucian bahan, pemotongan bumbu, pengungkepan, penirisan daging, pengemasan HDPE, proses vakum, pengemasan karton dan penyimpanan *freezer*.
4. Pada tahap penerimaan bahan baku ,bahan baku yang tidak sesuai standar perusahaan akan diretur ke *supplier*
5. Standar penerimaan bahan baku daging bebek, air mineral,penyedap seperti garam dan MSG menggunakan standar SNI dan BPOM sedangkan untuk bumbu dapur seperti kunyit , jahe, bawang putih,ketumbar, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, lengkuas dan serai menggunakan standar organoleptik.
6. Pemasakan atau pengungkepan dengan suhu 110 - 120°C sudah memenuhi standar literatur Mailia (2015) bahwa pemanasan di atas 100°C berfungsi untuk membunuh mikroorganisme pathogen
7. Penggunaan plastik HDPE sebagai pengemas primer sudah memenuhi syarat keamanan pangan karena sifatnya yang kuat dan permeabilitasnya yang rendah terhadap oksigen
8. Proses vakum dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme karena mengeluarkan oksigen di dalam kemasan.
9. Pembekuan bebek ungkep adalah tindakan yang sesuai untuk memperpanjang umur simpan dengan menghentikan pertumbuhan

mikroorganisme pada suhu (-12) °C sampai (-24) °C sesuai dengan *Codex Elementarius Commission 2009*

10. PT Rumah Makan sudah menyelesaikan serangkaian audit BPOM untuk mendapatkan sertifikat izin edar produk bebek *frozen*, namun hingga Januari 2022 pembuatan sertifikat masih dalam proses dan belum dikeluarkan oleh pihak BPOM
11. Aturan penyajian satu produk bebek frozen sebanyak empat kali penyajian, setiap penyajian sudah memenuhi nilai gizi yang dianjurkan Peraturan menteri Kesehatan.
12. Pada hasil Uji (Lampiran 2) menunjukkan produk bebek frozen tidak memiliki lemak trans. Lemak trans ini adalah satu satu lemak yang berbahaya karena dapat meningkatkan kadar kolesterol jahat Low Density lipoprotein (LDL). Sehingga produk ini diclaim rendah kolesterol.

B. Saran

1. Visi Misi perusahaan sebaiknya tidak hanya merujuk pada produk bumbu ajaib melainkan harus dapat mencerminkan semua produk termasuk bebek *frozen*.
2. Pemberian garis komando dan koordinasi yang jelas agar setiap bagian memahami fungsi, tugas, serta hubungan dengan bagian lainnya
3. Peningkatan kebersihan dengan rutin membersihkan lingkungan kantor sebelum dan sesudah adanya rapat serta membuang sampah langsung di tempat sampah untuk mencegah ditemukannya beberapa semut akibat dari adanya remah-remah makanan yang disajikan pada saat rapat. Semut dapat menjadi kontaminasi bagi produk *fozen* bebek.
4. Perusahaan perlu membuat laboratorium QC untuk melakukan inspeksi secara mandiri terhadap bahan baku, proses dan produk jadi untuk menjaga keamanan produk yang dihasilkan.