

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses produksi produk *puree* buah di PT FRUIT-ING INDONESIA memiliki 16 tahapan yang terdiri dari Pemeraman dan Sortasi, Pencucian, Pengupasan, Pemotongan, Pra-pendinginan bahan baku, *Thawing*, Pemisahan serat, biji, dan daging buah, Penghancuran buah, *Blending* produk, *Heating* / Pemanasan, *Cooling* / Pendinginan, *Metal Detector* / Pendeteksi logam, *Filling*, Pengemasan dan pelabelan, Pembekuan cepat dalam ABF *Cool storage*, dan Penyimpanan *puree* dalam *Cold Storage*.
2. Perbandingan proses produksi *puree* buah antara PT FRUIT-ING INDONESIA dengan teori adalah 16 proses produksi (100%) sesuai dengan teori. Penilaian proses produksi *puree* buah di PT FRUIT-ING INDONESIA dinyatakan telah melaksanakan proses produksi dengan baik (> 75%).

B. Saran

Proses produksi *puree* buah yang diterapkan perusahaan sudah terlaksana dengan baik, karena penerapan produksi sudah memastikan bahwa pangan yang diolah terjamin keamanan pangannya. Dari kegiatan PKL yang telah dilakukan di PT FRUIT-ING INDONESIA maka terdapat beberapa saran yang perlu disampaikan, di antaranya :

1. Proses produksi yang menggunakan proses manual harus tetap memperhatikan keselamatan kerja, kebersihan dan sanitasi, serta keamanan pangan terjamin dengan tidak menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan manusia.
2. Proses produksi yang menggunakan mesin dan peralatan penunjang harus tetap dilakukan monitoring dengan menjaga dan memelihara kondisi dan kebersihan mesin dan peralatan agar selama proses produksi tidak terjadi penyimpangan yang tidak diinginkan.