

BAB VII PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan Pembahasan di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses produksi tiwul instan di CV. Riang Java Food meliputi pemilihan bahan baku, pembuatan tepung galek, pencampuran bahan baku, pengayakan, pengukusan, pendinginan, granulasi, pengeringan, pengemasan.
2. Proses pembuatan tiwul yang berbeda dengan literatur adalah penggunaan air untuk adonan tiwul, pengayakan, dan lama pengukusan.
3. Terdapat beberapa masalah yang dialami oleh CV. Riang Java Food diantaranya adalah bahan baku singkong yang mudah rusak dan tidak tahan lama, pemanenan singkong yang membutuhkan waktu yang lama, cuaca yang tidak menentu, sanitasi pabrik yang belum diterapkan dengan baik, dan distribusi.

B. Saran

1. Sebaiknya untuk menghindari kekurangan bahan baku CV. Riang Java Food dapat menyimpan bahan baku berupa tepung singkong dan menggunakan bantuan alat pengering untuk mengatasi masalah cuaca yang tidak menentu.
2. Sebaiknya melakukan sanitasi pabrik secara optimal untuk mempertahankan mutu dan keamanan produk tiwul
3. CV. Riang Java Food Sebaiknya memiliki *e-commerce* pribadi dan untuk menangani harga ongkos kirim yang berat CV. Riang java Food dapat mengirimnya melalui Kota Batu/Malang, sehingga akan memudahkan konsumen untuk menikmati produk tiwul instan CV. Riang Java Food.