

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses produksi *pasteurized crab meat* di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik meliputi bahan baku, sortasi dan *grading*, pengecekan akhir, penimbangan berat bersih, pencampuran, pengisian, penimbangan akhir, penutupan kaleng, pemberian kode, pasteurisasi, pendinginan, pengemasan, penyimpanan dingin, dan pengangkutan.
2. Perbedaan proses pengolahan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik dengan literatur yaitu pada proses pengecekan akhir, penimbangan berat bersih, penimbangan akhir, suhu pasteurisasi, suhu pendinginan, dan suhu penyimpanan dingin.

B. Saran

Saran bagi perusahaan dari praktik kerja lapang yang telah dilaksanakan yaitu perlunya peningkatan dalam menjaga *hygiene* karyawan seperti tetap memakai baju *safety* dan atributnya untuk mencegah kontaminasi.