

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. PT. Putra Jaya Nanas merupakan perusahaan minuman sari buah nanas yang dimulai dari pengupasan, pencucian, pemotongan, blanching, penyaringan, pencampuran bahan, pemasakan, pengisian, penyegelan, pengecekan, pengemasan, dan penyimpanan dalam gudang.
2. Terdapat beberapa perbedaan pada proses yang dilakukan oleh PT. Putra Jaya Nanas dengan literatur yang diperoleh yaitu pada proses pengambilan sari buah nanas, penyaringan, proses pemasakan, proses pencampuran bahan dan pendinginan.

#### **B. Saran**

Dari kegiatan PKL yang telah dilakukan di PT Putra Jaya Nanas, Ponggok, Blitar maka terdapat beberapa saran yang dapat penulis sampaikan, diantaranya:

1. Perusahaan perlu memperhatikan batas penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan PerBPOM No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
2. Perusahaan perlu menyediakan metode sterilisasi dengan cara memasukkan kemasan yang telah disegel kedalam air dingin. Setelah itu, dilakukan pengeringan dengan cairan antiseptik. Hal ini bertujuan untuk membunuh mikroorganisme yang ada pada minuman sari buah nanas, sehingga produk mempunyai umur simpan yang lebih panjang.
3. Proses pengemasan minuman sari buah nanas, sebaiknya dilakukan pada kondisi dingin dan kering. Agar dapat menurunkan kerusakan pada kemasan sekunder.