

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan proses produksi makanan ringan merek Taro di PT Putra Taro Paloma, antara lain:

1. Proses produksi makanan ringan merek Taro di PT Putra Taro Paloma terdiri dari persiapan bahan baku, penimbangan bahan baku, *mixing & cooking, dough sheeting, seven layer drayer, cutting, first drayer, second drayer*, penggorengan, *flavoring, packing*, dan pendistribusian.
2. Proses pengolahan makanan ringan menurut Jamaluddin (2018) terdiri atas empat tahapan utama yaitu pembuatan adonan, pencetakan adonan, pengeringan, dan penggorengan.
3. Perbedaan proses produksi yang terdapat pada literatur Jamaluddin (2018) dengan yang ada di PT PTP terdapat pada proses pembuatan adonan, pencetakan adonan, pengeringan dan pencampuran *flavour*.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan kepada PT Putra Taro Paloma sebagai bahan pertimbangan dilakukannya perbaikan, antara lain perlunya peningkatan dalam menjaga sanitasi lingkungan seperti kebersihan ruang produksi yang dimana tiap sudut ruangan masih menyimpan debu dan kotoran, dan hal tersebut dapat berisiko mencemari produk.