

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Proses produksi kerupuk udang di PT. Candi Jaya Amerta terdiri dari persiapan bahan baku dan bahan pendukung, pencampuran, pencetakan, pemasakan, pendinginan, pemotongan, pengeringan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian.
2. Alur proses produksi kerupuk udang di PT. Candi Jaya Amerta terdapat perbedaan dengan literatur pada proses pencetakan dan juga proses pemasakan yang menggunakan suhu dan waktu yang berbeda.

B. Saran

Dari praktik kerja yang telah dilaksanakan dengan melihat kondisi lapangan secara langsung, penulis memiliki saran untuk perusahaan yaitu melakukan penyuluhan terkait pentingnya menjaga sanitasi dan menerapkan *hygiene* oleh para pekerja untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk akhir.