

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil selama proses produksi tepung bumbu serbaguna “Sajiku” di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory adalah:

1. Bahan yang digunakan untuk proses produksi tepung bumbu serbaguna “Sajiku” di PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory antara lain tepung terigu, tepung tapioka, tepung sagu, tepung beras, garam, gula, lada, ketumbar, dan MSG.
2. Proses produksi tepung bumbu serbaguna pada PT. Ajinomoto Indonesia Mojokerto Factory dimulai dengan permintaan material, penyiapan material, *treatment* material, *solving* material dan pengayakan, penimbangan, proses *crushing*, pencampuran material, pengemasan produk, *innering* dan *cartoning*, serta pengiriman produk.
3. Terdapat beberapa perbedaan antara literatur dengan proses produksi tepung bumbu serbaguna di PT. Ajinomoto Indonesia yaitu:
 - a. Bahan baku yang digunakan untuk proses produksi tepung bumbu serbaguna “Sajiku” berbeda dengan literatur karena pada PT. Ajinomoto Indonesia ditambahkan tepung beras, tepung sagu, dan ketumbar.
 - b. Proses produksi tepung bumbu serbaguna “Sajiku” berbeda dengan literatur karena pada PT. Ajinomoto Indonesia terdapat *treatment* material menggunakan mesin *killing egg*, sedangkan pada literatur hanya dilakukan fumigasi saja.
 - c. Perbedaan selanjutnya dari proses produksi tepung bumbu serbaguna “Sajiku” dengan literatur yaitu karena pada PT. Ajinomoto Indonesia dilakukan proses *crushing* untuk menghancurkan dan mengecilkan ukuran material yang belum berbentuk bubuk.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dari praktik kerja lapang yang telah dilaksanakan, antara lain:

1. Sebaiknya lebih diperhatikan lagi jadwal untuk kalibrasi timbangan yang digunakan saat proses produksi tepung bumbu serbaguna "Sajiku" karena proses penimbangan dilakukan secara manual atau tenaga kerja manusia.