

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah diuraikan di atas, dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses produksi *frozen dough Rotiboy* di PT Bintang Indo Jaya terdiri dari persiapan bahan baku, pengadukan, pembagian dan pembentukan adonan, pengisian, pembekuan, pengemasan adonan beku, penyimpanan beku dan distribusi. Perbedaan proses produksi dengan literatur adalah adanya penambahan proses *filling* pada adonan *Rotiboy*, pengaturan suhu pembekuan dan hasil akhir produk.
2. Sanitasi yang dilakukan PT Bintang Indo Jaya meliputi sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi ruang produksi, *hygiene* pekerja, sanitasi air, sanitasi lingkungan pabrik dan penanganan limbah. Perbedaan dengan literature tidak dilakukan pengujian air pencucian dan penerapan APD selama proses produksi.

5.2 Saran

Dari praktik kerja lapangan yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran bagi perusahaan sebagai berikut:

1. Proses produksi menggunakan proses manual harus tetap memperhatikan personal *hygiene*, keselamatan kerja, dan kebersihan agar keamanan pangan tetap terjamin.
2. Perusahaan memberi pelatihan tentang penerapan sanitasi dan *hygiene* di Industri pangan.
3. Pekerja yang memasuki ruang produksi harap memperhatikan aturan sanitasi dengan benar yang telah ditentukan oleh Perusahaan
4. Pekerja yang memasuki area produksi harap meningkatkan perilaku personal *hygiene*, terutama kewajiban memakai masker dan penutup kepala, mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan produksi, tidak banyak bicara saat bekerja di area produksi.