

B. Kesimpulan

1. Proses produksi Bumbu Instan Basah di UMKM Bumbu “Yuk Khil” pada prinsipnya meliputi penyediaan bahan baku, penyortiran manual, pemotongan, pencucian, penimbangan, penumisan I, penggilingan, penumisan II, pendinginan, pengemasan.
2. Terdapat beberapa perbedaan proses produksi di UMKM Bumbu “Yuk Khil” dengan literatur yaitu pada proses penyortiran, proses penumisan I, proses penimbangan, proses penggilingan, proses penumisan II dan proses penyimpanan.

C. Saran

1. UMKM Bumbu “Yuk Khil” perlu melakukan perbaikan sistem sanitasi agar sesuai dengan standar keamanan bagi lingkungan sekitar.
2. UMKM Bumbu “Yuk Khil” perlu membuat ruang khusus untuk penerimaan bahan baku agar tidak bercampur dengan ruang lainnya.
3. UMKM Bumbu “Yuk Khil” perlu membuat cerobong asap untuk menanggulangi limbah gas yang ditimbulkan pada saat proses penumisan.