BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses produksi tiwul instan di CV. Riang Java Food meliputi pengadaan bahan baku tepung singkong, pencampuran adonan, pengayakan, pengukusan, pendinginan, granulasi, penjemuran, dan pengemasan.
2. Proses produksi yang berbeda dengan literatur yaitu pengadaan bahan baku, proses penjemuran, penggilingan, waktu pengukusan.
3. Kendala yang dialami CV. Riang Java Food antara lain ketersediaan bahan baku tepung gapek yang sulit didapatkan, cuaca yang tidak menentu, sanitasi produksi yang belum diterapkan dengan baik, pemasaran dan pendistribusian.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan kepada CV. Riang Java Food diantaranya adalah:

1. Kondisi bangunan dan fasilitas di CV. Riang Java Food perlu dilakukan penataan ulang seperti tata letak peralatan produksi, gudang penyimpanan dipisahkan antara bahan baku dan barang jadi serta gudang penyimpanan harus dilengkapi palet agar tidak bersentuhan langsung dengan lantai.
2. Perlunya pembaruan peralatan produksi seperti mengganti timbangan manual dengan timbangan digital untuk menjaga kualitas dan mutu produk. Serta untuk mengatasi cuaca yang tidak menentu maka CV. Riang Java Food harus menyediakan alat pengering seperti *cabinet dryer*.
3. Penerapan sanitasi produksi secara optimal untuk meningkatkan mutu dan kualitas tiwul instan.