

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan selama Magang Mandiri MBKM dengan judul “Proses pengemasan keripik buah dan sayur di CV. Kajeye Food” maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pengemasan di CV. Kajeye Food dimulai dengan sortasi keripik berdasarkan kualitas, hanya kualitas 1 dan 2 yang digunakan. Keripik kemudian dikemas dalam kemasan primer berbahan aluminium foil, baik foil polos (lama) dengan label manual maupun standing pouch (baru) yang sudah tercetak. Setelah pencetakan tanggal kedaluwarsa, produk diisi secara manual menggunakan timbangan digital. Proses penyegelan dilakukan dengan pedal sealer untuk skala kecil dan continuous sealer untuk produksi besar. Produk yang telah tersegel dikemas kembali dalam plastik shrink wrap atau kardus (kemasan sekunder), lalu dikumpulkan dalam kardus besar sebagai kemasan tersier untuk distribusi.
2. CV. Kajeye Food menghadapi dua kendala utama dalam proses pengemasan, yaitu keterbatasan tenaga kerja dan masalah kualitas kemasan. Proses pengemasan yang masih dilakukan secara manual menyebabkan pekerjaan menjadi lebih lambat dan menuntut tenaga ekstra, terutama saat permintaan produk meningkat, sehingga berisiko menghambat pengiriman. Selain itu, kemasan yang kempes atau bocor angin akibat penyegelan yang kurang rapat atau kerusakan plastik dapat menurunkan daya tahan dan kualitas produk, karena udara masuk ke dalam kemasan dan menyebabkan

keripik menjadi melempek. Kedua kendala ini berdampak langsung pada efisiensi produksi dan kepuasan konsumen.

6.2 Saran

CV. Kajeye Food disarankan agar perusahaan melakukan penjadwalan pengemasan lebih awal, khususnya saat permintaan produk meningkat, guna menghindari penumpukan pekerjaan yang dapat menyebabkan keterlambatan pengiriman. Selain itu, penambahan tenaga kerja sementara juga dapat dipertimbangkan untuk mendukung kelancaran proses. Untuk mengatasi masalah kemasan yang bocor atau kempes, perusahaan perlu melakukan pengecekan rutin terhadap alat sealer dan memastikan bahan plastik kemasan dalam kondisi baik. Pelatihan teknis bagi pekerja juga penting dilakukan agar proses penyegelan dan pengemasan dapat berjalan lebih rapi dan sesuai standar, sehingga kualitas produk tetap terjaga hingga ke tangan konsumen.