BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah uraikan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses produksi jahe merah bubuk (*ginger ground*) di CV. Miracle Agro Spices terdiri dari beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, penyimpanan, penyortiran dan pendeteksian logam I, pengeringan, pendeteksian logam II dan penggilingan, pengayakan, pengemasan, serta distribusi.
2. Perbedaan proses produksi di CV. Miracle Agro Spices dengan literatur yaitu pada jenis bahan baku dan umur panen jahe yang digunakan, suhu gudang penyimpanan bahan baku, proses penyortiran bahan, tidak melalui proses (pencucian, pengecilan ukuran, blansing), suhu dan waktu yang digunakan untuk proses pengeringan, serta pengayakan.
3. Perbedaan bahan baku CV. Miracle Agro Spices dengan literatur adalah di CV. Miracle Agro Spices menggunakan simplisia jahe dengan umur panen 9 bulan kandungan minyak atsirinya dalam keadaan optimal, lebih praktis, meminimalkan biaya produksi, teknik penyimpanan lebih murah, umur simpan lebih panjang, cita rasa lebih menonjol, dan tentunya siap untuk diproses ke tahap selanjutnya, sedangkan literatur menggunakan jahe segar dengan umur panen 3 bulan.

B. Saran

Dari praktik kerja yang telah dilaksanakan, maka ada beberapa saran yang dapat diberikan pada perusahaan antara lain:

1. Penyimpanan bahan baku simplisia jahe perlu dilakukan evaluasi dan pengawasan kembali terkait pengontrolan suhu dan kelembaban udara ruangan yang tepat sebagai upaya pencegahan resiko kehilangan sebagian senyawa, rasa, dan aroma jahe.
2. Perlunya peningkatan dalam menjaga sanitasi lingkungan seperti tikus, hama, dan sebagainya yang beresiko mencemari wilayah pabrik meskipun telah memasang semua perangkat pengendalian hama.