

BAB VI

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil selama proses produksi kornet daging sapi dengan merk “kokin” yang berlangsung di PT. Koki Indocan, Pandaan, Pasuruan adalah:

1. Proses produksi kornet daging sapi dimulai dari tahapan penerimaan bahan baku, *thawing*, *curing*, pengukusan, *filling*, *exhausting*, *seaming*, sterilisasi, inkubasi, pengemasan, dan penyimpanan dalam gudang
2. Proses produksi kornet daging sapi merupakan proses pengolahan bahan pangan yang menggunakan proses termal atau suhu tinggi yaitu dengan sterilisasi menggunakan mesin retort.
3. Terdapat perbedaan pada proses pengolahan kornet daging sapi yang dilakukan oleh PT. Koki Indocan dengan literatur mengenai proses produksi produk serupa yaitu pada proses penggilingan dan suhu sterilisasi.

B. Saran

Adapun saran membangun yang dapat diberikan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Perlu dilakukan pengecekan secara rutin mesin penunjang proses produksi secara rutin agar tidak mengganggu jalannya proses produksi akibat *trouble* yang menyebabkan tidak efektifnya kegiatan produksi yang berjalan.