

## **BAB VI PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. PT Candi Jaya Amerta merupakan industri pangan yang melayani produksi kerupuk dengan karakteristik khas. Proses pembuatan kerupuk pada perusahaan ini meliputi penerimaan bahan baku baik bahan baku utama maupun bahan baku pendukung, pencampuran/mixing, pencetakan, pemasakan/pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengeringan, sortir, metal detecting, packing, dan penyimpanan.
2. Pada proses produksi kerupuk udang di PT Candi Jaya Amerta, tidak terdapat perbedaan dengan literatur mulai dari penerimaan bahan baku, proses pencampuran adonan, hingga proses packing dan penyimpanan. Hanya saja perbedaan suhu pendinginan dan pengeringan berdasarkan literatur.

### **B. Saran**

Berdasarkan kondisi lapangan saat kegiatan praktik kerja berlangsung, penulis memiliki saran untuk perusahaan bahwa sebaiknya kegiatan monitoring proses produksi terhadap pihak-pihak terkait lebih ditingkatkan lagi agar meminimalisir terjadinya kontaminasi silang, pembersihan mesin dan peralatan, dan hygiene karyawan yang harus bersih dan telah cuci tangan sebelum memasuki area produksi.