

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di PT Ladang Sehat Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Bahan-bahan pada proses pembuatan *cookies* blackmond di PT Ladang Sehat Indonesia yakni tepung mocaf, bubuk cokelat, kacang almond, margarin, gula kelapa, biji rami, dan baking soda.
2. Proses produksi *cookies* blackmond *gluten free* di PT Ladang Sehat Indonesia terdiri dari penyiapan bahan, pencampuran, pencetakan, pengovenan, pendinginan, pengemasan primer dengan mesin sealer dilanjutkan dengan pengemasan sekunder menggunakan karton box, dan penyimpanan produk didalam gudang untuk proses distribusi.
3. Terdapat beberapa perbedaan proses yang digunakan pada literatur yaitu pada proses pencampuran adonan, proses aging, pencetakan adonan, dan pemanggangan. Dan ada pula beberapa perbedaan bahan yang digunakan pada literatur yakni tepung dan gula.
4. Pengendalian mutu yang diterapkan di PT Ladang Sehat Indonesia yaitu mulai dari seleksi bahan baku, proses produksi hingga produk akhir yaitu *cookies* blackmond. Adapun sanitasi yang dilakukan meliputi sanitasi ruangan, pabrik dan lingkungan kerja, peralatan dan mesin pengolahan, serta hygiene pekerja.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan bagi perusahaan dari pelaksanaan praktik kerja lapangan di PT Ladang Sehat Indonesia yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Perlu melakukan perbaikan sistem keamanan pangan yaitu dengan menambahkan metal detector guna mendeteksi adanya keberadaan logam selama proses produksi agar keamanan produk tetap terjaga.
2. Komitmen pekerja untuk menjaga kebersihan dan kesehatan dengan tidak mengabaikan mencuci tangan sebelum memasuki ruang produksi, tidak melepas masker di dalam ruang produksi, dan mematuhi peraturan perusahaan dengan baik untuk mencegah kontaminasi produk.

3. Perlunya peningkatan dalam menjaga sanitasi lingkungan seperti tikus, hama, dan sebagainya yang beresiko mencemari wilayah pabrik meskipun telah memasang semua perangkat pengendalian hama.