

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses produksi *nugget* ayam di PT. Raja Jeva Nisi terdiri dari berbagai tahapan seperti persiapan bahan baku dan bahan pendukung, penggilingan I, penimbangan, penggilingan II dan pencampuran, pembekuan adonan, pencetakan, pelumuran (*battering* dan *breeding*), penggorengan, pendinginan, pembekuan di ruang ABF, pengemasan, pendeteksian logam, pengemasan karton, dan penyimpanan produk di *cold storage*.
2. Beberapa proses yang berbeda dari proses produksi *nugget* ayam PT. Raja Jeva Nisi dengan literatur antara lain seperti proses pencetakan, penggorengan, pembekuan, dan tidak adanya proses pengukusan di PT Raja Jeva Nisi. Proses pengukusan tersebut diganti dengan proses pembekuan adonan. Selain itu, PT Raja Jeva Nisi juga telah menerapkan beberapa tahap proses dengan tujuan untuk menjaga mutu produk yang dihasilkan, tahap tersebut yaitu pembekuan *nugget* di ruang ABF dan pengecekan *metal detector*.

#### **B. Saran**

Dari praktik kerja lapangan yang telah dilakukan, maka ada beberapa saran bagi perusahaan antara lain:

1. Perlunya peningkatan kesadaran dalam menjaga personal hygiene para pekerja dengan menjaga kebersihan diri, terutama seragam produksi yang seharusnya hanya digunakan dalam ruang produksi.
2. Pengaturan tata letak ruang produksi sebaiknya dilakukan sedikit perubahan untuk meningkatkan ruang gerak ketika proses produksi berlangsung.