

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil selama proses produksi kari ayam di PT.Koki Indocan yaitu:

1. Proses produksi kari ayam dimulai dari persiapan bahan baku (sortasi atau grading, pengupasan dan pencucian kentang), pemotongan, *blanching*, pemasakan bahan baku dan medium, pemisahan antara ayam dan kentang serta bumbu cair, penimbangan ayam, *filling*, *exhausting*, *double seaming*, sterilisasi, cooling, inkubasi.
2. Memiliki perbedaan dengan perusahaan pesaing yaitu terletak pada proses pemasakan, dimana di perusahaan pesaing melakukan pemasakan secara terpisah antara bahan baku utama dan bumbu, sedangkan di PT. Koki Indocan dilakukan secara bersamaan dan setelah itu dilakukan proses pemisahan antara bahan baku utama dan bumbu.
3. Karyawan PT. Koki Indocan masih terdapat beberapa yang belum menerapkan sanitasi pada waktu bekerja, yaitu tidak menggunakan masker atau sarung tangan.

B. Saran

Saran membangun yang dapat diberikan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang telah dilakukan adalah PT. Koki Indocan harus tetap menjaga sanitasi pada rangkaian alur produksi, lingkungan, bangunan serta mesin dan peralatan. PT. Koki Indocan harus memberikan peringatan dan mengadakan pelatihan kembali terkait pentingnya menjaga sanitasi pada saat bekerja.