

BAB VI

PENUTUP

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 *cold storage*.
2. Beberapa proses yang berbeda dari proses produksi nugget ayam PT. Raja Jeva Nisi dengan literatur antara lain seperti proses penggilingan, pencetakan, pemasakan, dan tidak adanya proses pengukusan di PT. Raja Jeva Nisi dimana 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*. Perbedaan proses pengolahan terjadi karena variasi proses produksi saja. Variasi tersebut dilakukan karena masih sesuai dengan standar dari perusahaan sehingga kualitas produk masih terjaga dengan baik.

B. Saran

Berdasarkan praktek kerja lapang yang telah dilakukan, maka ada beberapa saran bagi perusahaan antara lain :

1. Perlunya peningkatan kesadaran dalam menjaga sanitasi dan hygiene para pekerja dengan menggunakan peralatan yang bersih dan terbebas dari kontaminasi. Penggunaan perlengkapan hygiene pada bagian produksi harus disterilkan terlebih dahulu untuk mencegah adanya kontaminasi cemaran dari lingkungan luar kedalam tempat produksi.
2. Perlunya laboratorium untuk meneliti kandungan pada nugget ayam atau produk pangan lain yang diproduksi sehingga dapat menjaga kesehatan dan kepercayaan konsumen bahwa produk pangan tersebut layak untuk diedarkan.

3. Perlu adanya sekat pada setiap tahapan proses produksi nugget tidak pada ruangan yang sama untuk mencegah kontaminasi silang yang dapat terjadi akibat tidak adanya sekat antara satu tahap dengan tahapan lainnya.