

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

PT Batu Bhumi Suryatama merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi minuman sari buah apel dengan merk dagang Sari Apel Flamboyan. Proses produksi minuman sari buah apel telah dilakukan sejak tahun 2006. Proses produksi minuman sari buah apel dimulai dari sortasi bahan, pencucian, penghancuran, penyaringan, pencampuran bahan, filtrasi, pemasakan, pengisian, penyegelan, pendinginan, dan pengemasan. Pada proses pemasakan ditemukan adanya penggunaan suhu yang kurang sesuai.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan terhadap proses produksi minuman sari buah apel PT Batu Bhumi Suryatama adalah sebagai berikut:

1. Melakukan pemeriksaan ulang mengenai penggunaan suhu dan waktu pemasakan sehingga dapat mempertahankan kualitas produk, terutama nilai gizi. Penggunaan suhu yang dianjurkan adalah sekitar 80–95°C selama 15 – 20 menit.
2. Sari buah apel sebaiknya dimasukkan pada menit ke-30 sebelum proses pemasakan selesai untuk mengurangi risiko kerusakan gizi dan senyawa bioaktif pada buah apel.
3. Menyediakan *forklift* untuk membantu mempermudah pemindahan produk ke tempat penyimpanan dan kendaraan produksi sehingga mengurangi risiko kerusakan produk dan cedera.
4. Meningkatkan pengawasan terhadap keseluruhan proses produksi, terutama perilaku karyawan selama proses produksi berlangsung.
5. Memberikan pelatihan kepada karyawan terkait higiene dan sanitasi.
6. Memperbarui visi perusahaan menjadi 1 kalimat agar lebih singkat.
7. Melakukan pemeriksaan secara rutin terhadap air yang digunakan untuk proses produksi sehingga tetap memenuhi standar air minum dan aman untuk dikonsumsi.
8. Melakukan pengecekan secara rutin terhadap masa berlaku sertifikasi penjaminan mutu.

9. Memanfaatkan ampas buah apel sebagai produk olahan pangan lain, seperti selai untuk meningkatkan kegunaan ampas buah apel dan menambah variasi produk perusahaan.