

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang diperoleh mahasiswa pada kegiatan Praktek Kerja Lapangan yaitu :

1. Proses pengolahan mie instan dimulai dari persiapan bahan baku, pembuatan alkali, *mixing, pressing, steaming, cutting and stretching, frying, cooling* dan *packing*.
2. Pengendalian mutu pada proses mie instan dimulai dari pengendalian mutu *Raw Material*, pengendalian mutu *process* dan pengendalian mutu *Finished Goods*.
3. Metode analisa yang digunakan dalam pengendalian mutu proses produksi menggunakan metode visual, organoleptik, kadar air, kadar FFA dan kadar AV.
4. Hasil pengujian pengendalian mutu yang dilakukan sudah sesuai dengan standar SNI dan perusahaan akan dilanjutkan untuk proses pengemasan dan didistribusikan kepada konsumen.

#### **5.2 Saran**

Saran yang diberikan mahasiswa untuk perusahaan pada kegiatan Praktek Kerja Lapangan yaitu :

1. Dapat mempertahankan proses pengendalian mutu dalam setiap proses produksi yang sudah sesuai dengan standar SNI dan perusahaan dengan baik dan terstruktur.
2. Dapat mempertahankan inovasi produk yang dilakukan untuk menarik lebih banyak konsumen