

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, dapat diambil beberapa poin kesimpulan diantaranya adalah sebagai berikut:

1. PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya melaksanakan proses produksi menu *omelette* dan *mix vegetable* secara sistematis sesuai standar operasional, dari tahap penerimaan bahan baku hingga pemorsian akhir. Berdasarkan Hasil pengamatan menunjukkan beberapa perbedaan dengan teori dalam literatur yaitu pada adanya tahapan penyaringan telur setelah dikocok dan perbedaan suhu penyimpanan bahan baku yang ada pada PT. Aerofood Indonesia Unit Surabaya
2. Penerapan *Hygiene* dan sanitasi di lingkungan produksi secara umum telah sesuai dengan ketentuan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011, dengan tingkat kepatuhan penuh pada aspek fasilitas sanitasi, peralatan, ketenagaan, dan *Hygiene* makanan. Namun, pada aspek Persyaratan Teknis Bangunan masih terdapat beberapa poin yang perlu ditingkatkan agar seluruh standar terpenuhi secara maksimal

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan selama kegiatan praktik kerja berlangsung, penulis menyarankan agar perusahaan lebih meningkatkan kegiatan monitoring proses produksi terhadap pihak-pihak terkait lebih serta memperhatikan kebersihan pribadi (*higienitas personal*) terutama kepada pekerja *supplier* bahan baku agar lebih disiplin dalam mematuhi peraturan yang telah ditetapkan oleh PT Aerofood Indonesia Unit Surabaya.