

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan identifikasi proses pembuatan bolu kukus dan pai antara menurut literatur dan PT. Agronesia Raya serta Tugas Khusus Praktik Kerja Lapangan di PT. Agronesia Raya didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Bolu Kukus di PT. Agronesia Raya meliputi persiapan bahan, pencampuran, pencetakan lapisan pertama, penimbangan lapisan pertama, pengukusan pertama, pencetakan lapisan kedua, penimbangan lapisan kedua, pengukusan kedua, pemotongan dan pelepasan kertas roti, pendinginan, pengolesan *cream* serta pemberian *topping*, pengemasan. Sedangkan proses pembuatan Pai meliputi persiapan bahan, pencampuran, pencetakan adonan kulit dan isian *filling* pertama, pemanggangan pertama, penuangan isian *filling* kedua, pemanggangan kedua, pendinginan, dan pengemasan
2. Proses pembuatan bolu kukus dan pai di PT Agronesia Raya telah memanfaatkan teknologi industri modern, seperti penggunaan mesin *mixer* serta sistem pengemasan otomatis untuk tahap pengemasan sekunder pai
3. Perbedaan proses pembuatan bolu kukus antara literatur dan PT. Agronesia Raya yaitu, pencampuran, pendinginan, pengolesan *cream* dan *topping*, pengemasan, pengecekan di mesin *x-ray*, pemberian tanggal kadaluarsa dan kode produksi
4. Perbedaan proses pembuatan pai antara literatur dan PT. Agronesia Raya yaitu, pencampuran, pengisian isian, pemberian *topping* slice kacang almond, pemanggangan, pendinginan, pengemasan, pengecekan di mesin *x-ray*, pemberian tanggal kadaluarsa dan kode produksi
5. Hasil analisis penerapan GMP terhadap proses produksi PT. Agronesia Raya cabang Sidoarjo didapatkan aspek-aspek yang tidak sesuai yaitu, bangunan dan fasilitas, serta mesin dan peralatan,
6. Jika dibandingkan dengan referensi literatur mengenai standar GMP, sebagian besar aspek telah sesuai, seperti penggunaan APD, sistem pemisahan zona, serta penggunaan sistem pembersihan yang tepat untuk mesin dan alat, dan

7. Faktor penyebab ketidaksesuaian penerapan GMP sebagian besar karena keterbatasan fasilitas penunjang di beberapa area.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil identifikasi proses pembuatan bolu kukus dan pai antara menurut literatur dan PT. Agronesia Raya analisis penerapan GMP penulis menyarankan:

1. Perusahaan terus mempertahankan serta meningkatkan kedisiplinan para karyawan
2. Lebih meningkatkan pemeliharaan fasilitas, lebih memperketat pengawasan *higiene* karyawan dan pengendalian hama serta pemantauan proses produksi