

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah diuraikan, dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Proses produksi manisan buah kering di PT Sunrei Food Products terdiri dari 7 tahap, yaitu persiapan bahan baku meliputi sortasi bahan baku buah, persiapan buah, pra-perlakuan yang meliputi; perendaman buah, pencucian buah, pengupasan buah, dan pemotongan buah, dilanjutkan dengan perlakuan osmosis, pengeringan buah, pengemasan produk, dan penyimpanan produk
- 2) PT Sunrei Food Products melakukan pengendalian mutu yang baik pada proses produksi utamanya, yang meliputi; proses perendaman dan pencucian, proses pengupasan dan pemotongan, proses blansing, proses osmosis, dan proses pengeringan.

5.2. Saran

Dari praktik kerja lapangan yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran bagi perusahaan sebagai berikut:

- 1) Penggunaan tenaga kerja yang lebih banyak agar proses blansing dapat lebih terkendali serta mempercepat proses blansing
- 2) PT Sunrei Food Products diharapkan dapat melakukan pemilahan terhadap produk yang sudah cukup lama disimpan didalam gudang, selain untuk mengurangi kapasitas produk pada gudang juga untuk menjaga keamanan pangan produk