

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah diuraikan di atas, dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses produksi manisan buah kering nanas di PT Sunrei Food Products terdiri dari beberapa tahap yaitu persiapan bahan baku meliputi sortasi dan penimbangan, pencucian dan perendaman, pengupasan dan pengirisan, blanching, osmosis, penataan dan pengeringan, sortasi buah kering, pengujian kadar air, pengemasan, dan penyimpanan.
2. Terdapat beberapa perbedaan antara informasi yang terdapat dalam literatur dengan prosedur produksi manisan buah kering nanas di PT Sunrei Food Products antara lain yaitu bahan baku yang digunakan, pencucian dan perendaman, blanching, dan proses osmosis.

B. Saran

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

1. Untuk menghindari double job, dilakukan penambahan karyawan/pekerja khusus untuk memeriksa bahan baku yang datang dari supplier
2. Para pekerja disarankan untuk mematuhi standar yang sudah ditetapkan oleh perusahaan khususnya dalam proses produksi seperti karyawan tidak diperbolehkan untuk berbicara atau bersendau gurau pada saat proses produksi berlangsung.