

BAB VIII

KESIMPULAN DAN SARAN



BAB VIII

KESIMPULAN DAN SARAN

VIII.1 Kesimpulan

Dari hasil kerja praktek di PT BMI maka dapat disimpulkan bahwa :

- Teknologi pembekuan merupakan cara yang tepat dan efektif dalam mengolah makanan berupa udang sekaligus mencegah terjadinya pembusukan
- PT BMI merupakan salah satu industri pengolahan makanan laut yang mengandalkan teknologi pembekuan dan mampu menghasilkan produk-produk yang bervariasi.
- Proses produksi yang berlangsung di PT BMI disertai dengan sistem pengendalian mutu yang baik yaitu HACCP dan ISO 9001:2000, sehingga produk yang dihasilkan aman dan terjamin.
- Kesehatan dan kesejahteraan karyawan merupakan aspek penting yang turut diperhatikan di PT BMI. Hal ini ditunjukkan dengan adanya perlengkapan pelindung yang wajib dikenakan karyawan di bagian proses, alat pemadam kebakaran, pintu darurat, dan papan-papan peringatan. Selain itu, karyawan dapat mengambil cuti sesuai aturan perusahaan.

VIII.2 Saran

- Produk jenis *Cooked* sebaiknya tidak terlalu bergantung pada pemasakan dengan *steam* tetapi dapat digunakan metode pemasakan lainnya seperti perebusan atau penggorengan untuk meminimalisir biaya *steam*.

