

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Dari hasil praktek dan data yang diperoleh dari PT. Madura Prima Interna Kapedi Sumenep maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Proses produksi di PT. Madura Prima Interna Kapedi Sumenep terdiri dari penerimaan bahan baku (*receiving*), pencucian (*washing*), perebusan (*boiling*), pengeringan (*drying*), sortasi (*selecting*), pembagian (*zising*), penimbangan (*weighing*), pengemasan (*packing*), metal detector, penyimpanan dan pemuatan.
2. Tahapan yang dikategorikan *Critical Control Point* (CCP) pada proses produksi PT. Madura Prima Interna Kapedi Sumenep yaitu :
 - a. CCP 1 : *Drying* (pengeringan)
 - b. CCP 2 : *Selecting* (sortir)

1.2 Saran

1. Perlu adanya peningkatan pengetahuan tentang keamanan pangan sehingga para karyawan sadar tentang pentingnya keamanan pangan bagi makanan.
2. Pengecekan secara berkala terhadap masing-masing proses dan titik kendali kritis (CCP) untuk lebih meminimalkan resiko dan meningkatkan mutu produk ikan teri nasi.