

Bab V

Penutup

5.1. Kesimpulan

Telah dilakukan Praktik Kerja Lapangan yang terdiri dari 3 macam tugas khusus, yaitu membuat alur produksi sediaan salep pada lingkup departemen produksi, membuat alur penyimpanan *raw material* pada lingkup departemen PPIC dan menguji angka kapang dan khamir pada produk kopi bubuk arabika untuk menentukan lama waktu simpan dari produk kopi yang berada pada lingkup departemen *Quality Control*.

Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan di Laboratorium yang bertujuan untuk menentukan lama waktu simpan produk kopi bubuk arabika tidak dapat ditentukan. Hasil yang telah didapatkan tidak memenuhi persyaratan sehingga terdapat beberapa saran yang dapat dilakukan untuk perbaikan produk yaitu pada saat pengolahan produk kopi bubuk perlu diperhatikan kebersihan dari proses pensortiran hingga pengemasan. Suhu penyimpanan produk juga harus dipantau agar produk memiliki waktu simpan yang lebih lama dan aman dikonsumsi oleh konsumen.

5.2. Saran

Adapun beberapa saran terhadap Praktik Kerja Lapangan ini, yaitu:

1. Kegiatan PKL hendaklah dilakukan langsung pada Industri Farmasi, sehingga mahasiswa dapat mendapat pengetahuan dan pengalaman langsung mengenai Industri Farmasi.
2. Untuk mengetahui lama waktu simpan produk kopi arabika berdasarkan stabilitas mikrobiologi, hendaklah dilakukan dengan menambah metode uji seperti uji ALT.
3. Parameter lain yang juga dapat membantu terkait dengan penentuan lama waktu simpan adalah stabilitas kimia seperti kadar air dan pH. Uji stabilitas hendaklah dilakukan lebih dari 4 minggu agar hasil yang didapatkan lebih maksimal dan lebih akurat dalam penentuan umur simpan produk.