

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

5.1.1 Langkah langkah proses pengolahan kacang Kentucky meliputi penimbangan bahan, pembentukan adonan, penggorengan, penirisan, pengemasan serta dilanjutkan dengan pelabelan. Pelabelan dilakukan dengan memberi informasi berupa nama usaha, no izin, alamat usaha dan komposisi produk

#### **5.2 Saran**

5.1.2 Diharapkan kepada pemerintah / instansi terkait, kiranya dapat mengawal LKP Putra Kusuma dalam pengembangan kacang Kentucky.

5.1.3 Diharapkan kepada mahasiswa kiranya dapat memahami pembuatannya karenadalam proses pengolahan kacang kentucky ini, harus memiliki ketepatan dalam menentukan bahan serta menentukan jumlah bahan sesuai yang diperlukan demi meningkatkan kualitas produk.