

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Bahan baku dalam pembuatan *Non Dairy Creamer* adalah *Hydrolyzed Palm Kernel Oil* (HPKO), *Hydrolyzed Coconut Kernel Oil* (HCKO), sirup glukosa, *emulsifier*, air, kasein, *phospat*, dan *maltodekstrin*.
2. Secara umum, proses pembuatan *Non Dairy Creamer* adalah pencampuran (*mixing*) bahan baku baik *powder*, fase minyak dan fase air untuk menjadi *liquid*, proses sirkulasi, proses penampungan, proses *preheating*, proses *homogenization*, proses pasteurisasi 1 dan 2, proses pengeringan, proses pendinginan, proses pengayakan, penampungan produk jadi, *packaging* dan pelabelan.
3. Dibeberapa proses produksi krimer (*mixing*, *pre-heating*, pasteurisasi, pendinginan dan pengayakan) pada PT.Lautan Natural krimerindo dilakukan Analisa kuitas produk dengan tujuan menjaga dan mengantisipasi kualitas produk yang tidak sesuai.

#### B. Saran

Dari kegiatan PKL yang telah dilakukan di PT. Lautan Natural Krimerindo maka saran penulis untuk perusahaan yakni peningkatan kedisiplinan, kesadaran dan pelatihan karyawan dalam menjalankan tugasnya. Sehingga target kebutuhan pasar krimer dapat dipenuhi. Serta kualitas dan kuantitas produk *Non-Dairy Creamer* terjaga dan meningkat.