

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Proses produksi yogurt drink di CV. Dairy Pro Indonesia meliputi pasteurisasi susu (suhu 90°C selama 1 menit), pendinginan susu (suhu 43°C), inokulasi starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, inkubasi (suhu 40-45°C selama 14 jam), homogenisasi dengan larutan gula dan essence, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan yogurt drink (suhu 1-4°C).
2. Terdapat beberapa perbedaan proses produksi yogurt drink di CV. Dairy Pro Indonesia dengan literatur. Pertama adanya perbedaan lama waktu pasteurisasi yang digunakan yaitu menggunakan suhu 90°C selama 1 menit; kedua jumlah starter yang ditambahkan; ketiga lama waktu inkubasi yang digunakan yaitu menggunakan suhu 40-45°C selama 14 jam; keempat penyimpanan yogurt drink.

#### **B. Saran**

1. Perlu adanya penambahan area laboratorium sebagai penunjang dalam proses pengawasan mutu sehingga produk lebih terjamin dan dapat melakukan pengecekan total bakteri asam laktat (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) sehingga dapat mengetahui total bakteri asam laktat dalam satu kemasan.
2. Perlu dilakukan pengawasan secara intensif terutama terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi produk akhir yang dihasilkan seperti suhu dan waktu pasteurisasi yang digunakan, suhu inkubasi dan suhu penyimpanan.