

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan dari praktik kerja lapang di CV. Karunia adalah sebagai berikut:

1. Proses produksi susu pasteurisasi CV. Karunia meliputi pemanasan/pasteurisasi, penyaringan I, *seasoning* (penambahan zat pemanis, pewarna, perisa), pengadukan, penyaringan II, pengemasan, *sealing* dan *labelling*, perendaman produk akhir ke dalam air, dan penyimpanan.
2. Proses pengolahan susu di CV. Karunia masih banyak yang kurang sesuai dengan literatur seperti pada proses produksinya tanpa dilakukan proses homogenisasi, penambahan *seasoning* dilakukan saat suhu susu masih tinggi, serta perendaman produk akhir ke dalam air sebelum penyimpanan.

#### **B. Saran**

Saran yang dapat diberikan agar produksi susu pasteurisasi CV. Karunia Kediri menjadi lebih baik, antara lain :

1. Perlu adanya perbaikan sanitasi pekerja, pabrik dan lingkungan kerja, mesin dan peralatan, serta sanitasi produk sehingga dapat dihasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik.
2. Perlu adanya uji untuk mengetahui apakah susu pasteurisasi telah memenuhi syarat mutu dan untuk mengetahui apakah terjadi kontaminasi setelah produksi untuk meminimalisir kemungkinan *return* selama pemasaran.