BAB VI
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Susu cair steril yang diproduksi oleh PT. Indolakto Factory Pandaan melalui beberapa tahapan yaitu penerimaan bahan baku, pemompaan susu segar dan air, formulasi dan penimbangan, pencampuran, homogenisasi, pasteurisasi, *aging*, pengisian dan penyegelan, pengkodean botol, deteksi kebocoran, sterilisasi, pelabelan dan pengkodean, pengemasan karton, gudang (penyimpanan).
2. Terdapat beberapa perbedaan proses produksi di PT. Indolakto Factory Pandaan dengan literatur yaitu pada pemompaan susu segar, formulasi dan penimbangan, pencampuran, pasteurisasi, *aging*, pengisian, deteksi kebocoran, sterilisasi, pelabelan, dan pengemasan karton.

B. Saran

1. Sebaiknya baju karyawan lapangan yang digunakan untuk produksi dibedakan dengan baju ketika di luar ruangan. Hal ini bertujuan untuk mencegah adanya kontaminasi dari luar terhadap produk.
2. Lantai di area sterilisasi harus selalu dikeringkan agar tidak membahayakan karyawan ketika berjalan dan tidak menyebabkan kontaminasi.
3. Perlu penambahan ventilator untuk area sterilisasi agar uap panas hasil sterilisasi dapat dikeluarkan dan suhu di area tersebut tidak panas.