

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

- a. PT. INDOLAKTO PURWOSARI adalah perusahaan yang berkedak dibidang pengolahan susu dalam kemasan.
- b. Tahapan produksi susu UHT di PT. INDOLAKTO PURWOSARI yaitu penerimaan bahan baku, proses separasi bahan baku, *mixing / blending*, thermisasi, homogenisasi, penyimpanan sementara, sterilisasi, regenerasi, *aseptic filling*, pengemasan dan *coding, cartoning* dan Palletizing.
- c. Proses pengolahan susu UHT separasi yang berbeda dengan literature yaitu *mixing* dan *blending*, homogenisasi, proses penyimpanan sementara, sterilisasi, dan regenerasi.
- d. Pengendalian mutu susu di PT. INDOLAKTO PURWOSARI dilakukan secara berkala meliputi proses pemantauan, penerimaan, pengujian dan penyimpanan.
- e. PT. INDOLAKTO PURWOSARI menerapkan standar jaminan mutu ISO 22000, yang mencakup sistem manajemen mutu dan keamanan pangan berdasarkan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), Halal dari MUI dan FSSC (Food Safety System Certification) 22000.

B. Saran

- a. Mesin dan peralatan yang terdapat di PT. INDOLAKTO PURWOSARI memiliki resiko tinggi terhadap kecelakaan kerja, sehingga perlu adanya pelatihan secara berkala kepada karyawan mengenai pentingnya keamanan dan keselamatan kerja.
- b. Penggunaan seragam yang sesuai dengan zona serta alat keamanan pada kariawan perlu diperhatikan, mengingat masih ada pekerja yang tidak menggunakannya alat keamanan dengan baik dan benar ketika di zona steril yang dapat menyebabkan kontaminasi.