



## **BAB IX**

### **PENUTUP**

UD Saputra Jaya merupakan salah satu industri penghasil susu sapi yang terbesar di Kabupaten Jombang. Hal tersebut memungkinkan perusahaan ini memproduksi susu sapi cair dengan kapasitas 7 ton per harinya atau 2352 ton per tahunnya. Saat ini UD Saputra Jaya masih mengeksport hasil susunya ke PT Indolacto sebagai hasil produksinya, namun tidak menutup kemungkinan perusahaan ini akan berkembang menjadi usaha yang lebih besar dengan membuat produk olahan susu menjadi produk baru yaitu yoghurt.

Proses pembuatan yoghurt diawali dengan menampung susu sapi segar dengan menggunakan *storage tank* yang dilanjutkan dengan pemanasan dan homogenisasi susu. Selanjutnya dilakukan proses pasteurisasi untuk mematikan bakteri patogen dan menguapkan kadar air. Kemudian dilakukan penurunan suhu agar lemak dan kandungan dalam susu dapat tercampur pada proses penambahan kultur. Lalu dilakukan proses fermentasi hingga terjadi pembentukan asam laktat dan gas CO<sub>2</sub>. Selanjutnya dilakukan penambahan gula untuk menjaga bakteri asam laktat tetap lebih dominan di dalam yoghurt. Selain itu yoghurt juga ditambahkan pewarna dan rasa agar diperoleh produk yang bervariasi. Proses berikutnya adalah pengemasan yoghurt pada botol, pemeriksaan dan pelabelan oleh *quality control*, serta penyimpanan produk dengan menjaga suhunya sebesar 4-8°C sebelum dikirimkan.

Proses produksi yoghurt ini tentunya memerlukan peninjauan pada setiap alat karena terdapat kondisi tertentu sebelum memasuki alat selanjutnya. Hal tersebut memerlukan tenaga kerja yang lebih besar dari industri sebelumnya dan tentunya memerlukan tenaga kerja ahli guna menangani proses produksi produk baru untuk hari kedepan.