

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah uraikan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tahapan proses produksi *premix ice cream powder* rasa coklat di PT. Mandala Cahaya Sentosa (MCS) terdiri dari persiapan bahan baku, penimbangan bahan baku, *mixing*, ayak curah, pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian.
2. Perbedaan proses pengolahan di PT. MCS dengan literatur Prathivi (2009) yaitu pada jenis bahan baku yang digunakan, proses penimbangan, proses pembuatan *premix*, proses *mixing*, kecepatan putaran *mixing*, waktu yang dibutuhkan untuk proses *mixing*, proses ayak curah, dan pengemasan.
3. Perbedaan bahan baku PT. MCS dengan literatur Hakim (2012) adalah di PT. MCS menggunakan ekstrak malt dan polidekstroza untuk memperkuat rasa atau mempertahankan rasa sedangkan pada literatur pengemulsi dan perasa, memperbaiki tekstur kekentalan dan memperbaiki hasil akhir *premix ice cream powder* rasa coklat.

B. Saran

Dari praktik kerja yang telah dilaksanakan, maka ada beberapa saran bagi perusahaan antara lain :

1. Perlunya peningkatan dalam menjaga sanitasi lingkungan seperti tikus, hama, dan sebagainya yang beresiko mencemari wilayah pabrik meskipun telah memasang semua perangkat pengendalian hama.
2. Perlunya peningkatan dalam menjaga *hygiene* karyawan seperti tetap memakai baju *safety* dan atributnya untuk mencegah kontaminasi.