

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Secara umum proses pembuatan *Non-dairy creamer* adalah pencampuran (*mixing*) bahan baku baik *powder*, fase minyak dan fase air untuk menjadi *liquid*, proses sirkulasi, proses penampungan, proses proses *homogenization*, proses *pasteurisasi*, proses pengeringan, proses pendinginan, pengemasan.
2. Pengolahan produk krimer di PT. LNK dilakukan menggunakan teknologi industri terkini berupa teknik *Spray Drying* atau pengeringan semprot yang pengaturan dan pemantauannya menggunakan sistem atau panel otomatis.

B. Saran

Dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan di PT. Lautan Natural Krimerindo maka saran penulis untuk perusahaan yaitu peningkatan pelatihan karyawan. Sehingga target kebutuhan pasar krimer dapat terpenuhi. Serta kualitas dan kuantitas produk dapat terjaga dan meningkat.