

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan :

Kesimpulan yang dapat diambil dari pembahasan mengenai identifikasi proses produksi keju dan *creamery* di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia, antara lain:

1. Proses produksi keju dan *creamery* PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia melibatkan serangkaian tahapan yang terstruktur. Dimulai dari seleksi bahan baku berkualitas tinggi, proses berlanjut ke pembuatan cream dan susu skim. Tahapan kunci meliputi pemanasan untuk mensterilkan susu, fermentasi untuk mengembangkan rasa dan tekstur, serta flokulasi dan koagulasi untuk mengubah struktur susu. Pembentukan curd melalui pemotongan dan pengadukan, diikuti pemisahan dari whey, adalah langkah penting selanjutnya. Proses diakhiri dengan molding, pressing, pemuluran (untuk jenis keju tertentu), dan pendinginan. Setiap tahap dilaksanakan dengan kontrol ketat untuk menjamin kualitas produk yang konsisten.
2. Dalam pengolahan keju, pH dan suhu adalah faktor krusial yang mempengaruhi kualitas produk akhir. pH harus dijaga pada kisaran 5,2-5,5 dari pemisahan curd hingga pendinginan, mempengaruhi tekstur, rasa, dan daya simpan keju. Suhu memerlukan pemantauan intensif karena dampaknya pada kerja rennet, kultur bakteri, pembentukan tekstur curd, kecepatan fermentasi, kelembaban, dan profil nutrisi.

2. Saran

Selama praktik kerja lapangan mahasiswa dapat memberikan saran bahwa saat proses pengolahan untuk meningkatkan operasional PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia, dapat dilakukan Optimalisasi proses produksi melalui otomatisasi kontrol suhu dan pH, serta evaluasi berkala efisiensi, akan meningkatkan presisi dan konsistensi. Peningkatan kontrol kualitas dengan sistem pemantauan real-time dan protokol respons cepat sangat penting.