

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari pembahasan yang telah diuraikan di atas, dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses produksi keju Halloumi di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia terdiri dari beberapa tahap yaitu, persiapan bahan baku, pasteurisasi, penurunan suhu, flokulasi, koagulasi, pemotongan dan pemanasan, pemisahan whey dan curd, molding, cutting, pemasakan ke 2, pembilasan, brining, dan penirisan
2. Terdapat perbedaan pada tahap brining yang dilakukan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia dengan teori yaitu kandungan garam yang digunakan lebih besar dan waktu yang digunakan lebih pendek daripada dengan teori.

B. Saran

Dari praktik kerja lapangan yang telah dilakukan, terdapat saran bagi perusahaan yaitu saat proses produksi menggunakan proses manual, karyawan harus tetap memperhatikan personal hygiene, keselamatan kerja, dan kebersihan agar keamanan pangan tetap terjamin