

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan Hasil laporan Tugas Akhir (TA) mengenai Proses Pengolahan Susu menjadi Yoghurt di Kampoeng Ternak Kecamatan Taman Kabupaten Sidoarjo. Maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kualitas dan syarat susu murni yang di lakukan untuk diolah menjadi produk baru sudah memenuhi ketentuan syarat susu segar menurut Standar Nasional Indonesia (SNI).
2. Proses penyimpanan di pendingin sudah tergolong baik karena dapat menambah kesegaran dan memperlambat proses perkembangbiakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.
3. Metode pengemasan yoghurt pada Kampoeng Ternak kurang memperhatikan tingkat higienitas karena menggunakan botol bekas yang masih sangat diragukan tingkat kebersihannya.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat dijadikan sebagai masukan untuk antara lain :

1. Mengganti botol kemasan bekas menjadi botol steril siap pakai dengan tujuan meminimalisir kontaminasi bakteri.
2. Mempunyai alat pemerah susu otomatis agar memaksimalkan produksi hasil perahan lebih banyak.