

BAB XI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB XI

KESIMPULAN DAN SARAN

XI.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kerja praktek yang telah dilakukan di PT. Campina Ice Cream Industry dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. PT. Campina Ice Cream Industry merupakan pabrik yang bergerak di bidang pangan dengan memproduksi es krim dengan merk “Campina”. Es krim yang dihasilkan berupa es krim *stick*, es krim *cup*, dan es krim *cone*.
2. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Campina Ice Cream Industry untuk memproduksi es krim adalah susu skim, gula, *stabilizer* dan *emulsifier*, sedangkan bahan tambahan yang digunakan adalah pewarna makanan, *flavouring agent*, asam sitrat, air, udara, coklat, kacang, dan *accessories*.
3. Proses pengolahan secara umum yang dilakukan di PT. Campina Ice Cream Industry adalah formulasi, penimbangan, pencampuran, pasteurisasi, homogenisasi, freezing, aging, hardening, filling, hardening, dan penyimpanan.
4. Bahan pengemas yang digunakan oleh PT. Campina Ice Cream Industry untuk mengemas produk es krimnya adalah etiket, lid, box, dan cup es krim.
5. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Campina Ice Cream Industry untuk mengoperasikan jalannya proses produksi antara lain tenaga listrik, LPG, solar, dan tenaga manusia.

XI.2. Saran

Berdasarkan hasil kerja praktek yang telah dilakukan di PT. Campina Ice Cream Industry dapat disarankan :

1. Perlu dilakukan penataan ulang tata letak gudang guna memperlancar proses penyimpanan dan produksi.
2. Perlu dilakukan perbaikan serta pengawasan dalam hal pengendalian mutu es krim terutama di daerah-daerah pemasaran.
3. Perlu dilakukan pelaksanaan sistem HACCP secara menyeluruh dan perlu dilakukan dokumentasi pelaksanaan sistem HACCP secara rutin.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan* (diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI-Press.
- [2] Eckles, C.H., W.B. Combs, H. Macy. 1984. *Milk and Milk Products: Prepared for The Use of Agriculture College Students*. 4th ed. New Delhi: McGraw Hill Company.
- [3] Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science And Technology*. USA: John Wiley and Sons. Inc.
- [4] <http://www.afns.ualberta.ca/Courses/Nufs403/PDFs/Chapter19.pdf>
- [5] Goof, D. H. 2006. *Ice Cream*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icecream.html>
- [6] Hadiwiyoto, S., 1983. *Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- [7] <http://www.foodproductdesign.com/achieve/1997/0897AP.html>
- [8] Marshall, R.T. dan Arbuckle, W.S. 1996. *Ice Cream*. Fifth edition. New York : Chapman and Hall.
- [9] Anonymous, 2007. *Fat Structure in Ice Cream*.
http://www.chemsoc.org/ezine/2001/davies_jul01.htm
- [10] Arbuckle, W.S. 1981. *Ice Cream*. Westport Connecticut: Avi Publishing Company, Inc.
- [11] Susanto, T. 1993. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar : CV. Family.
- [12] <http://www.buckeyfabricating.com/Products/>
- [13] http://www_separationequipment_com-images-alfa-laval_plate_heat_exchanger_.gif.htm