

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada UPS Serambi Milk Padang Panjang, maka dapat ditarik kesimpulan:

1. Pembuatan susu pasteurisasi yang dilakukan menggunakan bahan susu segar hasil pemerahan dari unit pengolahan sendiri serta peternak lain di Kota Padang Panjang. Pengolahan dilakukan menggunakan metode semi manual, dimana keterlibatan langsung pekerja selama proses pengolahan masih sangat tinggi, sehingga kontak langsung pekerja dengan bahan yang bersifat sensitif masih sering ditemui. Selain itu, belum optimalnya sistem grading pada susu segar yang digunakan juga bisa mempengaruhi kualitas bahan baku yang bisa berdampak terhadap susu pasteur yang dihasilkan.
2. Mutu susu pasteurisasi yang dihasilkan oleh UPS Serambi Milk dari segi kandungan berdasarkan pengujian oleh BPOM sudah baik dan memenuhi standar yang diterapkan oleh pemerintah melalui SNI. Hasil pengujian yang dilakukan oleh BPOM terhadap contoh produk UPS Serambi Milk menunjukkan hasil yang sudah sesuai dengan standar SNI, bahkan melebihi. Hal ini bisa disebabkan oleh beberapa faktor seperti jenis sapi dan pakan yang diberikan mempengaruhi kandungan gizi pada bahan baku susu segar.
3. Hasil studi HACCP yang dilakukan menunjukkan potensi kemungkinan cemaran masih sangat tinggi, terutama cemaran mikroba dan fisik yang bisa disebabkan oleh lingkungan pengolahan yang masih terbuka serta pengawasan higienitas yang masih kurang. Semua proses pengolahan di UPS Serambi Milk berpotensi untuk menimbulkan cemaran, terutama setelah pasteurisasi dilakukan. Selain itu, tidak adanya kontrol pada beberapa poin seperti pada kemasan dimana seharusnya hal ini tidak boleh diabaikan, tidak dilakukan. Pengaturan ruangan juga perlu untuk diperhatikan dengan seksama karena proses produksi dan pengemasan semuanya dilakukan dalam satu ruangan yang sama sehingga kemungkinan untuk saling mencemari satu sama lain sangat tinggi. Seperti membuat jarak area hasil pasteurisasi dan area untuk proses pasteurisasi yang sudah dilakukan oleh unit pengolahan untuk meminimalisir potensi tersebut.

5.2. Saran

Berdasarkan studi yang dilakukan di UPS Serambi Milk Kota Padang Panjang, untuk menghasilkan susu pasteurisasi yang lebih baik lagi maka perlu dilakukan kontrol pada proses pengolahan, alat serta pekerja dimana higienitas dan prosedur yang dilakukan perlu ditingkatkan untuk meminimalisir adanya potensi cemaran yang berdampak terhadap produk yang dihasilkan. Selain itu, perlu juga dianalisa terkait *layout* yang digunakan apakah sudah baik serta kemungkinan titik kritis pada *layout* yang digunakan.

