

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil pengamatan mengenai proses pengolahan susu kambing menjadi yoghurt di Pesantren Petanian Darul Fallah ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Teknik pengolahan susu kambing terdiri dari beberapa tahapan yaitu :  
penyediaan bahan baku yaitu susu kambing segar, pasteurisasi, pendinginan, inokulasi, inkubasi, yoghurt, pengemasan
2. Proses pengemasan menggunakan plastik jenis polietilen (PE) yang berukuran 3,5 x 23 Cm pada kemasan stick, dan ukuran 14 x 35 Cm plastik pak 1 Kg untuk plastik kemasan besar yang berisi 5 stick yoghurt kambing, dengan ketebalan 0,20 mm pada setiap jenis kemasan.

#### **5.2 Saran**

Sebaiknya lebih memperbanyak produksi susu kambing, dan juga tingkat kebersihan lebih diutamakan lagi, sehingga susu yang nantinya akan diolah tidak mudah terkontaminasi, agar tidak mempengaruhi proses pengolahan susu kambing sehingga cenderung membuat yoghurt menjadi gagal diproduksi.