

## V. KESIMPULAN

- Metode sanitasi yang diberikan kepada peralatan berbentuk pipa yaitu dengan metode CIP dan juga pembongkaran alat disesuaikan dengan skala sanitasi yang dilakukan pada peralatan pipa dapat dilakukan dengan *flushing*, *backflushing*, dan *immersed*.
- Pada industri pengolahan susu, sanitizer yang efektif digunakan adalah NaOH, asam nitrat, atau asam perasetat, dan asam fosfat yang dilengkapi dengan langkah pembilasan dengan menggunakan air.
- Industri pengolahan jus, industri jus memiliki kontaminan berupa fungi dan sanitizer yang efektif seperti NaOH, NaOCl dan asam perasetat yang dilengkapi dengan metode pembilasan dengan air.
- Peralatan ultrafiltrasi dari polysulfone sanitizer yang efektif untuk digunakan adalah NaOH dan NaOCl yang bersifat basa, karena akan lebih mudah rusak jika diberi sanitizer asam. Industri pengolahan AMKD, sanitizer yang digunakan adalah sanitizer yang mudah larut dalam air seperti NaOH dan NaOCl. P
- ada *stainless steel* pemberian sanitizer NaOH dan NaOCL, karena berkontak langsung dengan produk jadi dan siap kemas sehingga higienitasnya perlu dijamin lebih., dan untuk peralatan pipa PVC dan ultrafiltrasi dari PVDF efektif menggunakan NaOCl karena mudah larut dan mampu mereduksi biofilm.

## SARAN

Metode sanitasi dapat dilakukan akan efektif jika pemilihan konsentrasi, PH, suhu, hingga waktu kontak yang tepat. Pembilasan dengan air setelah penggunaan sanitizer merupakan langkah penting agar tidak ada sanitizer yang tertinggal di dalam pipa dan tidak menjadi cemaran untuk produk pangan.