

BAB V

PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran untuk penelitian selanjutnya berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan saran-saran yang dapat dilakukan untuk penelitian di masa akan datang

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada proses produksi gula semut di UP2K terdapat beberapa elemen penting pada sistem jaminan halal dan keamanan pangan berasal dari peralatan, proses produksi, orang dan lingkungan. Sistem jaminan halal dan keamanan pangan harus dapat menghindarkan kontaminasi dari unsur haram/najis, kontaminasi bahaya fisik berupa rambut, debu, pasir, ranting kayu, daun, potongan plastik. Selain itu UP2K harus menjamin terhindarnya bahaya kimia berupa cemaran logam berat, deterjen, suhu dan bahaya biologi berupa bakteri, khamr mulai dari tahapan penyadapan air nira, proses evaporasi, proses penggilingan, proses pengayakan dan proses pengemasan. Jumlah titik kendali kritis setelah dilakukan verifikasi terhadap sistem jaminan halal dan keamanan pangan pada proses produksi gula semut mulai dari tahapan penyadapan air nira, proses evaporasi, proses penggilingan, proses pengayakan dan proses pengemasan produk terdapat 17 HICCP (*Halal Critical Control Point*) dan 20 HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).
2. Setelah didapatkan hasil verifikasi HICCP dan HACCP maka tahap selanjutnya yaitu perancangan lembar periksa yang bertujuan untuk mencatat dan mendokumentasikan alur proses produksi gula semut mulai penerimaan air nira, proses evaporasi/pemasakan, proses penggilingan, proses pengayakan dan proses pengemasan. Lembar periksa tahap pertama akan diisi oleh petugas penerimaan air nira setelah itu akan diperiksa oleh

staff QC (Quality Control) untuk diambil tindakan yang sesuai dengan panduan *flowchart* kendali aktivitas produksi dan lembar periksa akan diserahkan kepada petugas pada tahap proses produksi berikutnya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diberikan saran kepada penelitian selanjutnya antara lain:

1. Penelitian perancangan self assesment tool dalam rangka penyiapan jaminan halal dan keamanan pangan pada aktivitas proses produksi gula semut di UP2K ini hanya sampai perancangan lembar periksa yang disusun berdasarkan hasil identifikasi HICCP dan HACCP. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat merancang kebijakan halal dan keamanan pangan, panduan, SOP, instruksi kerja, rekaman serta unit organisasi yang diperlukan untuk implementasi sistem jaminan halal dan keamanan pangan.
2. Lembar periksa yang telah dirancang diharapkan dapat diterapkan pada pabrik gula semut di UP2K agar dapat dievaluasi keefektifannya. Penelitian berikutnya dapat menggunakan penerapan lembar periksa ini sebagai landasan awal. Aturan yang telah disiapkan dapat diubah dalam bentuk SOP dengan syarat sudah melengkapi struktur organisasi di UP2K Lima Puluh Kota.

