

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan berdasarkan penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Dokumen rencana untuk implementasi GMP dan SSOP dibuat berdasarkan dengan keamanan produk pada saat proses produksi Roti 99 dan keterkaitan dengan hasil dari rancangan dokumen HACCP berupa dokumen SOP prosedur dan tata tertib higiene karyawan, SOP pembersihan dan sanitasi alat dan area produksi, dan SOP prosedur proses produksi.
2. Rancangan dokumen HACCP adalah sebagai berikut:
 - a. Susunan tim HACCP, deskripsi produk Roti 99, identifikasi rencana penggunaan dan sasaran konsumen, penyusunan diagram alir proses produksi Roti 99, verifikasi diagram alir, analisis bahaya potensial di dalam rancangan HACCP roti 99 (bahaya fisik dapat berupa kerikil, rambut, debu, pasir, kontaminasi logam dan benda asing. Bahaya biologi dapat berupa ALT, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, Koliform, Kapang dan Khamir. Bahaya kimia dapat berupa logam berat Arsen (As), Timbal (Pb), Merkuri (Hg), dan Kadmium (Cd). Penentuan titik kendali kritis, penetapan batas kritis, prosedur pemantauan, tindak korektif dan verifikasi, serta dokumentasi dan pencatatan
 - b. Terdapat 7 titik kendali kritis dalam proses produksi roti yaitu proses pemanggangan roti, pendinginan roti, pengisian selai/ *filling* roti, pengemasan, proses pemasakan selai srikaya, penimbangan pada proses pembuatan selai mentega, proses pemasakan selai coklat dengan batas kritis roti dipanggang sesuai dengan standar dengan suhu 170°C sampai 200°C dengan waktu kurang lebih 15 menit, kebersihan karyawan area produksi, wadah dan peralatan, selai srikaya dimasak

sesuai standar pemasakan dengan suhu temperatur minimal 65°C selama 3 jam, selai coklat dimasak sesuai standar pemasakan dengan suhu temperatur minimal 65°C selama 30 menit.

- c. Tindakan prosedur pemantauan dilakukan dengan pemantauan suhu dan waktu pada proses pemanggangan roti, pemasakan selai srikaya dan coklat dengan dokumentasi berupa form pemeriksaan suhu dan verifikasi pengecekan form pemeriksaan suhu. Lalu prosedur pemantauan pendinginan roti, pengisian selai/ *filling* roti, pengemasan, dan penimbangan pada proses pembuatan selai mentega dengan cara pengecekan visual dan fisik kebersihan karyawan, peralatan produksi dan area produksi dengan dokumentasi form *food safety* checklist dan verifikasi pengecekan form *food safety* checklist dan mengamati alat, wadah, area produksi, dan karyawan selama jam operasional.

5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Roti 99 dapat melengkapi dokumen-dokumen untuk hal-hal lain berdasarkan GMP dan SSOP yang tidak dikerjakan pada penelitian ini.
2. Penelitian ini tidak melakukan pengujian produk, sehingga perlu adanya pengujian pada produk untuk menjaga keamanan pangan produk roti sesuai dengan SNI dan sebagai bahan evaluasi apakah metode HACCP yang telah diterapkan berjalan secara efektif dan efisien.