

BAB V

PENUTUP

Bab ini berisikan analisis terhadap usulan perbaikan yang diberikan berdasarkan hasil evaluasi dan pencarian akar permasalahan yang telah dilakukan pada bab sebelumnya.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan untuk evaluasi terhadap penerapan CPPB-IRT pada Dapur Sanjai Mustika dengan mengikuti tata cara penilaian dan *checklist* yang ada pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga diperoleh hasil:

1. Penilaian evaluasi menemukan terdapat 1 ketidaksesuaian mayor, 8 ketidaksesuaian serius, dan 5 ketidaksesuaian kritis. Dapur Sanjai Mustika berada pada Level IRTP IV.
2. Terdapat 14 permasalahan yang menimbulkan terjadinya ketidaksesuaian serius dan kritis pada aspek persyaratan CPPB-IRT Dapur Sanjai Mustika.
3. Terdapat 11 usulan perbaikan yang diperoleh untuk permasalahan yang terjadi. Perbaikan ini terdiri dari perbaikan sistem yang dapat didahulukan proses penerapan usulan perbaikannya. Perbaikan sistem ini terdiri dari pembuatan jadwal piket karyawan, perancangan SOP, penyusunan *checklist* untuk kebersihan area dan peralatan produksi. Selanjutnya usulan perbaikan yang diberikan yaitu perbaikan fisik berupa pemasangan dinding penyekat untuk area produksi, pergantian lantai dengan bahan keramik, pergantian bahan bakar dengan elpiji, menyediakan tempat sampah tertutup, menyediakan pakaian kerja, menyediakan tempat cuci tangan lengkap disekitar area produksi, pemasangan poster cuci tangan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, berikut ini saran yang dapat diberikan oleh peneliti yang berguna untuk menunjang perbaikan pada Dapur Sanjai Mustika yaitu:

1. Pihak Dapur Sanjai Mustika diharapkan mengimplementasikan usulan perbaikan yang diberikan sehingga penerapan CPPB-IRT dapat terpenuhi dalam rangka menjamin keamanan pangan dan mempertahankan SPP-IRT yang dimiliki.

