

BAB VI

PENUTUP

Bab ini berisikan mengenai kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan.

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian yang telah dilakukan yaitu:

1. Penerapan GMP dan SSOP pada UD Tani Mulia belum dilakukan dengan baik seluruhnya. Pada penerapan GMP terdapat 6 aspek yang belum terpenuhi yaitu aspek lokasi dan lingkungan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pelabelan pangan, dan pencatatan dan dokumentasi. Dari 8 aspek yang sudah terpenuhi terdapat 2 aspek yaitu aspek peralatan produksi dan aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi perlu dibuatkan SOP agar pada pelaksanaannya lebih jelas dan lebih teratur meliputi SOP pembersihan dan sanitasi peralatan, SOP higiene karyawan, dan SOP pembersihan dan sanitasi ruangan. Pada penerapan SSOP disesuaikan dengan penilaian GMP dan terdapat 2 kunci sanitasi yang belum terpenuhi yaitu keamanan air dan pencegahan kontaminasi silang.
2. Rekomendasi perbaikan terhadap enam aspek GMP yang belum terpenuhi yaitu pada aspek lokasi dan lingkungan produksi sebaiknya jalan menuju area produksi dicor dan barang yang menumpuk dirapikan atau dibuang serta pembuatan *greenhouse* pada area pengeringan II, pada aspek suplai air atau sarana penyediaan air sebaiknya dilakukan pengujian terhadap kualitas air secara berkala, pada aspek fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi sebaiknya terdapat panduan mencuci tangan yang baik, pada aspek kesehatan dan higiene karyawan sebaiknya pekerja menggunakan pakaian kerja yang sesuai saat proses produksi, aspek pelabelan pangan sebaiknya ditambahkan tanggal kedaluwarsa, dan pada aspek pencatatan dan

dokumentasi sebaiknya dibuatkan formulir monitoring pada kegiatan produksi.

3. Terdapat lima titik kendali kritis pada pembuatan mie kuning UD Tani Mulia yaitu bahan baku air, proses pencampuran, proses pengepresan, proses pengeringan I, dan proses pengeringan II. Pengendalian titik kendali kritis air dilakukan dengan melakukan pengujian terhadap kualitas air secara berkala untuk memastikan sumber air tidak tercemar, pada proses pencampuran dan pengepresan dilakukan dengan pembersihan dan sanitasi pada alat, area, dan pekerja, kemudian pada proses pengeringan I dilakukan dengan mengatur suhu pada rentang 60°C-100°C, dan pengeringan II pengendalian dilakukan pada kadar air yang sesuai dengan SNI 8217:2015 tentang mie kuning.

6.2 Saran

Saran yang dapat dilakukan penelitian selanjutnya yaitu:

1. Penelitian tidak hanya dilakukan pada produk mie kuning namun juga pada produk kerupuk merah UD Tani Mulia.
2. Rekomendasi perbaikan penerapan GMP dan SSOP sebaiknya diterapkan.

