

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

Pada bab keenam berisikan kesimpulan dari hasil perancangan keamanan dengan metode *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) serta saran bagi tempat produksi susu kambing dan saran untuk penelitian selanjutnya.

#### **6.1 Kesimpulan**

Adapun kesimpulan dalam perancangan keamanan pangan olahan susu kambing adalah sebagai berikut:

1. Hasil evaluasi menggunakan metode *Good Manufacturing Practice* (GMP) disimpulkan terdapat 3 aspek yang telah diterapkan, 9 aspek yang belum optimal, dan 6 aspek yang belum diterapkan. Aspek yang telah diterapkan antara lain adalah alat produksi, bahan baku, dan transportasi. Aspek yang belum optimal antara lain adalah lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, proses pengolahan, produk akhir, karyawan, wadah dan kemasan, penyimpanan, dan pemeliharaan. Aspek yang belum diterapkan antara lain adalah laboratorium, label, dokumentasi dan rekaman, pelatihan, penarikan produk, dan implementasi pedoman.
2. Perancangan dokumen *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam produksi susu kambing pada hasil analisis didapatkan 2 titik kendali kritis yakni pada proses pemanasan dan sterilisasi. Proses pemanasan disesuaikan dengan standar yakni memanaskan susu dengan suhu 60-65°C dalam waktu 30 menit. Sedangkan dalam proses sterilisasi dilakukan dengan menggunakan sinar UV dengan gelombang 254 nm selama 5 menit.
3. Prosedur pemantauan dalam proses pemanasan dilakukan dengan pemeriksaan suhu kemudian dilakukan verifikasi menggunakan *form* pemeriksaan suhu dan *form food safety checklist*. Prosedur pemantauan dalam proses sterilisasi dengan sinar UV dilakukan dengan pemeriksaan gelombang UV kemudian dilakukan verifikasi menggunakan *form* pemeriksaan gelombang UV dan *form food safety checklist*.

## 6.2 Saran

Adapun saran dalam perancangan keamanan pangan olahan susu kambing adalah sebagai berikut:

1. Melakukan pengujian dalam labor untuk menjamin keamanan pangan produk sesuai dengan standar dan sebagai standar apakah rancangan telah diterapkan secara efektif dan efisien.
2. Menambahkan proses sterilisasi dalam proses produksi.

Adapun saran untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Melakukan penelitian lanjutan mengenai sistem jaminan halal dalam produksi susu kambing pasteurisasi.
2. Melakukan perancangan sistem keamanan pangan untuk produk olahan susu kambing yang lain.

