

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari identifikasi sistem jaminan mutu secara langsung di lapangan, dan pengujian di laboratorium terhadap rendang daging potong pabrik Usmai dapat diambil kesimpulan, bahwa :

1. Secara umum penerapan GMP pada pabrik rendang Usmai belum berjalan baik, sebagaimana ada beberapa aspek pada yang masih tidak sesuai dengan GMP menurut SK Menkes No.23/MEN.KES/SK/1978, yaitu kurang bersihnya fasilitas sanitasi, tidak memperhatikan hygiene karyawan, penyimpanan bahan baku yang kurang bersih, dan kurangnya pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi.
2. Secara keseluruhan ada beberapa prinsip yang mengalami penyimpangan pada saat pelaksanaan HACCP, namun masih dapat dikendalikan dan sesuai dengan dokumen HACCP yang ada.
3. Berdasarkan hasil analisa dan uji pada laboratorium didapatkan kesimpulan bahwa kadar air, kadar abu, kadar timbal, kadar tembaga memenuhi syarat sesuai dengan SNI 7474-2009 tentang rendang, hanya saja pada uji mikrobiologis tidak memenuhi persyaratan SNI dikarenakan hasil yang didapatkan lebih dari persyaratan SNI 7474-2009. Hal tersebut terjadi dikarenakan kurang baiknya penerapan GMP dan SSOP pada pabrik rendang Usmai.

5.2 Saran

1. Dalam rangka mencapai penerapan sistem HACCP secara maksimal, perlu komitmen tinggi dari manajemen untuk melaksanakan HACCP ini secara berkesinambungan dan menyeluruh, serta adanya pelatihan terhadap HACCP khusus bagi pihak pengelola maupun karyawan.
2. Sebaiknya dilakukan penambahan peralatan yang dapat meningkatkan kualitas produk, seperti penambahan *freezer* untuk tempat penyimpanan bahan baku.
3. Kondisi higienis pada proses pengolahan daging sapi menjadi rendang hendaknya dipertahankan dan ditingkatkan. Khusus untuk pengemasan, sebaiknya udara divakumkan agar produk dapat lebih tahan lama.