

BAB. V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

1. Hasil pengujian mutu sayuran menunjukkan adanya penyimpangan mutu fisik pada cabai yaitu tingkat keseragaman ukuran cabai merah yang berada dibawah standar mutu SNI (92,33%) serta kadar kotoran pada produk bawang daun yang sangat tinggi. Total cemaran mikroba (ALT) pada bawang daun dan kol/kubis melebihi batas maksimal total cemaran yang diperbolehkan dalam pangan yaitu masing masing sebesar $1,39 \times 10^4$ dan $1,708 \times 10^4$ serta kandungan bakteri *E.coli* terdeteksi sebesar 3/mg pada buncis. Untuk kandungan logam berat jenis Timbal (Pb) terdeteksi masih berada dibawah standar masimal cemaran dalam sayuran segar yang diperbolehkan yaitu dibawah $< 0,5 \text{ mg/kg}$.
2. Nilai tambah yang diperoleh petani sayuran yang bersertifikat prima lebih tinggi jika dibandingkan dengan petani sayuran sejenis yang konvensional dengan rasio pertambahan sebesar 15,35% untuk cabai merah, 20,94% untuk bawang daun, 7,93% untuk kol/kubis, 7,76% untuk terung dan 15,42% untuk buncis.
3. Faktor penghambat penerapan sertifikasi prima produk pangan segar di Sumatera Barat dikategorikan dalam 4 P yaitu :
 - a. Manusia (*People*)
 - Minimnya kesadaran konsumen terhadap jaminan mutu dan keamanan pangan
 - Kurangnya komitmen petani untuk konsisten melaksanakan semua parameter yang dipersyaratkan GAP
 - Kurangnya fungsi pengawasan dan pendampingan dilapangan.
 - b. Kebijakan (*Policy*)
 - Regulasi tentang sertifikasi prima pangan segar belum wajib diberlakukan
 - Produk pangan segar bersertifikat prima belum memiliki pangsa pasar
 - Produk Import yang kian menjamur
 - Kurang Sosialisasi ke Pelaku usaha (Petani) dan masyarakat

- c. Teknis /Cara Kerja (*Procedure*)
 - Pemenuhan persyaratan untuk sertifikasi prima yang dianggap sulit
 - Tidak mampu mengakses pemasaran ke pasar modern
 - Tidak ada perbedaan harga jual
- d. Teknologi Proses (*Process Technology*)
 - Minimnya laboratorium yang terakreditasi
 - Masih rendah pemanfaatan teknologi tepat guna

5.2. SARAN

1. Jaminan mutu pangan terutama pangan segar perlu dilaksanakan secara terintegrasi mulai dari penanganan saat budidaya hingga penanganan pasca panen, karena tidak ada jaminan bahwa teknik budidaya yang baik menghasilkan produk pangan segar yang aman saat dikonsumsi karena sumber cemaran bisa terjadi saat penanganan pascapanen (selama transportasi dan penyimpanan di gudang sementara).
2. Perlu ditambahkan persyaratan lulus uji cemaran logam berat dan cemaran mikroba pada produk pangan segar sebelum diterbitkan sertifikat prima, karena sumber cemaran yang dapat mengkontaminasi produk pangan dilahan budidaya tidak hanya residu pestisida.
3. Pemerintah perlu membuat regulasi yang mengatur skema sertifikasi yang relevan setelah produk pertanian meninggalkan kebun mulai dari cara pengemasan, label identitas produk dan penanganan pangan pasca panen hingga pendistribusian ke masyarakat. Karena banyak hasil penelitian sebelumnya yang menemukan kasus kontaminasi pangan segar di pasar atau tempat penjualan akhir.
4. Pemerintah turun tangan dalam penyediaan terminal agribisnis di sentra produksi sayur sayuran sehingga dapat difungsikan sebagai pasar produk sayuran bermutu bersertifikat prima, diharapkan dengan penyediaan sentra produk pangan segar berkualitas mampu menciptakan pasar tersendiri yang dapat menciptakan nilai tambah terhadap harga produk sayuran.