

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V kesimpulan dan saran akan menjabarkan hasil analisis pada penelitian. Kesimpulan akan merangkum jawaban dari perumusan masalah. Saran diberikan untuk UMKM yang diteliti dan penelitian selanjutnya.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai aspek CPPOB dan SPOS, peneliti mendapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengukuran CPPOB dan SPOS dimulai dengan melakukan survei langsung ke tempat lokasi. Hasil penilaian CPPOB dan SPOS dengan mengisi form *checklist* CPPOB dan SPOS. Form yang dinilai berisi pernyataan antara terpenuhi atau tidak terpenuhi aspek CPPOB dan SPOS. Sehingga hasil yang didapatkan Rendang A dalam penerapan CPPOB memiliki kesesuaian sebesar 76% dan SPOS memiliki kesesuaian sebesar 52%. Rendang B dalam penerapan CPPOB memiliki kesesuaian sebesar 76% dan SPOS memiliki kesesuaian sebesar 52%. Rendang C dalam penerapan CPPOB memiliki kesesuaian sebesar 87% dan SPOS memiliki kesesuaian sebesar 70%. Rendang D dalam penerapan CPPOB memiliki kesesuaian sebesar 84% dan SPOS memiliki kesesuaian sebesar 63%. Rendang E dalam penerapan CPPOB memiliki kesesuaian sebesar 88% dan SPOS memiliki kesesuaian sebesar 74%. Artinya dalam angka tersebut masih terdapat persentase ketidaksesuaian dari masing-masing indikator CPPOB dan SPOS yang berguna untuk diberikan rekomendasi hasil pengukuran. Secara keseluruhan pada lima usaha rendang terdapat aspek CPPOB yang belum memenuhi persentase kesesuaian seperti bangunan, fasilitas sanitasi, mesin/peralatan, pengawasan proses, laboratorium, karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi, dan dokumentasi dan pencatatan. Sedangkan aspek SPOS seperti keamanan air, kebersihan permukaan, pencegahan kontaminasi silang,

fasilitas sanitasi, pelabelan, kontrol kesehatan pegawai, dan pencegahan hama.

2. Rekomendasi hasil yang diberikan terhadap aspek yang masih belum memenuhi CPPOB dan SPOS. Rekomendasi hasil CPPOB untuk aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, pengawasan proses, laboratorium, karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi, dan pengangkutan, sedangkan rekomendasi hasil SPOS untuk aspek keamanan air, kebersihan permukaan, fasilitas sanitasi, kontrol kesehatan pegawai, dan pencegahan hama. Rekomendasi disesuaikan dengan usaha yang sudah berhasil menerapkan CPPOB dan SPOS yaitu Rendang Asese.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai aspek CPPOB dan SPOS, peneliti mengusulkan saran berupa:

1. Bagi pemilik usaha hendaknya mengikuti rekomendasi terhadap aspek penilaian CPPOB dan SPOS serta tetap memperhatikan pentingnya keamanan pangan.
2. Bagi pemerintah dapat meningkatkan nilai pengukuran CPPOB dan SPOS melalui sosialisasi, pelatihan, dan distribusi buku panduan, menyediakan bantuan teknis dan pendampingan berupa audit, penilaian, dan mentoring, memperbaiki fasilitas dan infrastruktur dengan memberikan alat dan bahan serta peningkatan infrastruktur, menetapkan regulasi yang jelas, mengembangkan sistem pengawasan berkala dengan inspeksi rutin dan pengumpulan *feedback*, menjalin kerjasama dengan perguruan tinggi dan perusahaan swasta untuk penelitian dan pengembangan serta bantuan teknis, serta mendorong promosi dan pemasaran produk melalui program labelisasi dan sertifikasi, sehingga UMKM rendang dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk serta daya saing di pasar.
3. Bagi peneliti selanjutnya perlu melakukan monitoring dan evaluasi terhadap rekomendasi penerapan CPPOB dan SPOS. Hal ini dapat meningkatkan

nilai penerapan CPPOB dan SPOS agar dapat meningkatkan mutu jaminan keamanan pangan.

