

BAB VI

PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan dan saran penelitian.

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kesimpulan dari penelitian ini adalah diperolehnya rancangan dokumen untuk penerapan SJPH dan keamanan pangan terintegrasi. Rancangan dokumen dilengkapi dengan tabel rencana HCP-HACCP yang disusun untuk mengendalikan bahaya. Titik kritis yang didapatkan sebanyak 7 HCP dan 12 CCP. Dokumen yang disusun meliputi manual SJPH dan keamanan pangan terintegrasi, 11 SOP, 10 Instruksi Kerja (IK), dan 28 Formulir Rekaman (FR) dengan rincian sebagai berikut

- a. Manual SJPH dan Keamanan pangan Terintegrasi dengan kriteria SJPH dan keamanan pangan terintegrasi: (A) Komitmen dan tanggung jawab, (B) Bahan, (C) Proses Produk Halal (PPH) dan Keamanan Pangan, (D) Produk, (E) Pemantauan dan Evaluasi
- b. SOP terdiri dari Sosialisasi Kebijakan Halal dan Keamanan Pangan, Pelatihan Karyawan, Pengadaan Bahan Baku dan Kemasan, Proses Produksi Penyimpanan Makanan, Penyimpanan Sampel Makanan, Pengangkutan Makanan, Penyajian Makanan dan Higiene *Service*, Pengendalian Higiene dan Kesehatan Karyawan, Penanganan Produk yang Tidak Sesuai, Pemeliharaan dan Program Sanitasi, dan Pemeriksaan dan Pemantauan
- c. IK terdiri dari Penyimpanan Bahan dan Kemasan, Proses Produksi, Penyimpanan Makanan, Mencuci Tangan, Sanitasi dan Keamanan Air, Pemeliharaan dan Sanitasi Gedung dan Fasilitas Sanitasi, Pencegahan Kontaminasi Silang, Pemeliharaan dan Sanitasi Mesin/Peralatan, Pengendalian Hama, Pembuangan Limbah

- d. FR terdiri dari Notulensi Rapat/ Sosialisasi, Daftar Hadir Sosialisasi/ Rapat, Rekapitulasi Pelatihan Karyawan, Daftar Hadir Pelatihan Karyawan, Formulir Pesanan Pelanggan, Catatan Pembelian Bahan dan Kemasan, Formulir Pemeriksaan Bahan Baku dan Kemasan, Formulir Penyimpanan Bahan dan Kemasan, Kartu Stok Bahan Baku, Kartu Stok Kemasan, Formulir Pemeriksaan Makanan, Catatan Hasil Produksi, Kejadian Kontaminasi Proses Produksi, Formulir Pengontrolan Suhu, Formulir Pengangkutan Makanan, Daftar Hadir Karyawan, Pemeriksaan Rutin Higiene Karyawan, Formulir Pemeriksaan Kesehatan Karyawan, Formulir Penarikan Produk, Lembar Pemeliharaan Keamanan Air, Lembar Monitoring Pemeliharaan dan Sanitasi Gedung, Lembar Monitoring Pemeliharaan dan Sanitasi Mesin/Peralatan, Lembar Monitoring Pengendalian Hama, Lembar Monitoring Pembuangan Limbah, Daftar Hadir Audit Internal, Daftar Periksa Audit Internal, Daftar Hadir Kaji Ulang Manajemen, dan Notulensi Kaji Ulang Manajemen

6.2 Saran

Saran dari penelitian yang telah dilakukan ini untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut.

1. Penelitian saat ini dilakukan sampai tahap perancangan, untuk penelitian selanjutnya dapat mempertimbangkan pengimplementasian untuk mengukur sejauh mana SJPH dan Keamanan Pangan Terintegrasi dapat diterapkan dengan efektif dan efisien.
2. Implementasi SJPH dan Keamanan Pangan Terintegrasi dilengkapi dengan pelaksanaan *review* dan evaluasi dokumen untuk menyesuaikan sewaktu-waktu terdapat perubahan dalam peraturan yang berlaku. Selain itu, *review* dan evaluasi juga penting untuk mempertimbangkan perubahan yang perlu dilakukan terhadap SOP, IK, dan FR jika dokumen tersebut dirasa tidak efektif lagi.