

BAB V

PENUTUP

Pada bab ini berisikan mengenai kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan dan saran yang akan diberikan untuk penelitian selanjutnya.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan terhadap sistem keamanan pangan Yanna Bakery, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan analisis terhadap penerapan sistem persyaratan dasar GMP di Yanna Bakery, ditemukan bahwa sebagian besar aspek GMP belum diterapkan dengan baik. Ada 12 aspek GMP yang belum terpenuhi, yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, label dan keterangan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, dokumentasi, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. Oleh karena itu, Yanna Bakery perlu melakukan banyak perbaikan dalam penerapan GMP-nya. Aspek yang paling penting dan direkomendasikan untuk segera diterapkan adalah memelihara infrastruktur bangunan yang mulai usang, meningkatkan fasilitas sanitasi di area pabrik (toilet, kebersihan peralatan, kebersihan pekerja, dll.), serta melengkapi pencatatan dan dokumentasi setiap kegiatan produksi.
2. Rancangan HACCP yang telah disusun mencakup pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi rencana penggunaan dan target konsumen, penyusunan diagram alur proses produksi, verifikasi diagram alir, serta analisis potensi bahaya dalam rancangan HACCP. Bahaya fisik yang diidentifikasi meliputi kerikil, rambut, debu, pasir, kontaminasi logam, dan benda asing. Bahaya biologis dapat mencakup ALT, Salmonella, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Koliform, kapang, dan khamir.

Bahaya kimia dapat mencakup logam berat. Selain itu, rancangan HACCP juga mencakup penentuan titik kendali kritis, penetapan batas kritis, prosedur pemantauan, tindakan korektif dan verifikasi, serta dokumentasi dan pencatatan.

3. Ditemukan 5 titik kendali kritis dalam proses produksi roti, yaitu pemanggangan roti, pendinginan roti, pengisian selai, pengemasan, dan proses pemasakan selai coklat. Batas kritis untuk pemanggangan roti adalah suhu antara 170°C hingga 200°C dengan waktu sekitar 15 menit sesuai standar. Kebersihan karyawan, area produksi, wadah, dan peralatan dijaga dengan ketat. Selai coklat dimasak sesuai standar dengan suhu minimal 65°C selama 30 menit. Prosedur pemantauan dilakukan dengan memonitor suhu dan waktu selama pemanggangan roti dan pemasakan selai coklat, dengan pencatatan menggunakan formulir pemantauan suhu dan verifikasi form pemantauan suhu. Untuk pendinginan roti, pengisian selai, dan pengemasan, pemantauan dilakukan secara visual dan fisik terhadap kebersihan karyawan, peralatan produksi, dan area produksi. Dokumentasi menggunakan formulir pemeriksaan keamanan pangan dan verifikasi pengecekan formulir tersebut serta pengamatan terhadap alat, wadah, area produksi, dan karyawan selama jam operasional.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, saran yang diberikan peneliti adalah sebagai berikut.

1. Aspek GMP yang belum diterapkan dan dokumen yang belum lengkap untuk segera diimplementasikan oleh Yanna Bakery dan menjadi acuan awal dari penelitian selanjutnya yang akan dilakukan.
2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji coba terhadap hasil produk dari Yanna Bakery setelah analisis HACCP dilakukan.