

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa integrasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP) efektif dalam menentukan Halal *Critical Control Points* (HCCP) pada rantai pasok rendang daging. Meskipun produk tersebut telah bersertifikat halal, kelemahan dalam menjaga kebersihan dan keamanan produk masih ada, yang berpotensi menyebabkan kontaminasi oleh najis serta bahaya fisik, biologis, dan kimia. Penelitian ini menghasilkan model HCCP yang mengidentifikasi titik-titik kritis dan strategi mitigasi risiko yang dapat diterapkan pada UMKM rendang daging, baik yang sudah bersertifikat halal maupun yang sedang dalam proses pengurusan sertifikat halal.

Proses identifikasi menghasilkan 24 HCCP dengan 1 HCCP pada sumber bahan baku dan 23 HCCP pada proses produksi. Tahapan kritis yang perlu diperhatikan meliputi pengiriman bahan baku, pencucian, pemotongan, dan pengemasan rendang. Dari analisis ditemukan 14 kejadian risiko yang terdiri dari 5 risiko kehalalan dan 9 risiko keamanan pangan, dengan 11 sumber risiko yang menjadi prioritas mitigasi. Langkah mitigasi yang dirancang mencakup 17 aksi mitigasi yang berfokus pada pengurangan risiko utama serta perbaikan manajemen risiko di rantai pasok. Penerapan prosedur kebersihan dan sanitasi yang ketat merupakan salah satu langkah mitigasi utama yang sangat penting untuk memastikan produk yang aman, berkualitas, dan sesuai dengan standar halal.

#### **6.2 Saran**

Beberapa saran yang diberikan berdasarkan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian lebih lanjut pada mengembangkan sistem rantai pasok yang memanfaatkan *traceability technology* atau teknologi ketelusuran untuk mempermudah mitigasi risiko dalam pemenuhan standar halal dan keamanan

pangan pada rantai pasok rendang daging. Teknologi ini dapat membantu memantau setiap tahapan rantai pasok secara langsung, sehingga meningkatkan efisiensi, akurasi, dan transparansi dalam pengendalian risiko serta memastikan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan dan kehalalan yang ditetapkan.

2. Menerapkan pendekatan kuantitatif dalam penilaian risiko dengan menggunakan metode *Fuzzy-House of Risk* (Fuzzy-HOR) guna mengatasi subjektivitas dalam skoring risiko. Pendekatan ini diharapkan dapat meningkatkan akurasi dalam identifikasi dan mitigasi risiko pada rantai pasok halal rendang daging suwir.

