

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Bagian ini menyajikan kesimpulan yang merangkum penelitian serta saran sebagai rekomendasi perbaikan. Kesimpulan dan saran disusun untuk memberikan gambaran akhir mengenai tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada objek penelitian, sekaligus menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku usaha dan pihak terkait dalam upaya peningkatan keamanan pangan dan jaminan halal secara berkelanjutan.

#### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Usaha Kue Bu Ana setelah dilakukan analisis dan perhitungan didapatkan tingkat pemenuhan standar GMP sebesar 37.837%, yang menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil indikator telah sesuai persyaratan yang ditetapkan. Sementara itu, sebanyak 59.459% indikator dinyatakan tidak sesuai standar GMP, yang menandakan masih banyak aspek yang belum sesuai, terutama pada aspek lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, penyimpanan, pengendalian proses, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan. Selain itu, terdapat 2.702% indikator yang termasuk dalam kategori tidak berlaku karena tidak relevan dengan kondisi Usaha Kue Bu Ana sebagai industri pangan skala rumah tangga.
2. Tingkat pemenuhan standar SJH pada Usaha Kue Bu Ana adalah sebesar 21.429%, yang menunjukkan bahwa sebagian indikator telah sesuai persyaratan kehalalan. Namun, sebanyak 78.571% indikator dinyatakan tidak sesuai standar SJH, yang menandakan masih banyak aspek SJH yang belum diterapkan secara optimal. Ketidaksesuaian tersebut terutama ditemukan pada aspek komitmen dan tanggung jawab, dokumentasi SJH, pengelolaan Proses Produk Halal (PPH), serta pemantauan dan evaluasi

SJH. Selain itu, tidak terdapat indikator yang masuk dalam kategori tidak berlaku.

3. Kesenjangan (*gap*) antara kondisi aktual Usaha Kue Bu Ana dengan standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Sistem Jaminan Halal (SJH) masih tergolong cukup besar. Pada GMP, *gap* terutama ditemukan pada aspek peralatan, penyimpanan, pengendalian proses, serta pencatatan dan pelatihan karyawan yang belum diterapkan dan didokumentasikan secara optimal. Sementara pada SJH, kesenjangan utama terletak pada aspek dokumentasi, pengelolaan Proses Produk Halal (PPH), serta pemantauan dan evaluasi yang belum dilakukan secara terstruktur.
4. Rekomendasi perbaikan yang dapat diberikan adalah penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan *form* rekaman yang mencakup seluruh aspek GMP dan SJH, penataan ulang tata letak fasilitas produksi untuk mencegah kontaminasi silang, serta penggantian peralatan yang tidak layak pakai pada Usaha Kue Bu Ana. Pelaksanaannya dilakukan secara bertahap dengan memprioritaskan penyusunan SOP dan *form* rekaman sebagai dasar pengendalian aktivitas produksi, diikuti penataan ulang tata letak untuk mendukung alur produksi yang higienis, dan diakhiri dengan pengadaan peralatan agar sesuai dengan sistem kerja yang telah diperbaiki.

## 5.2 Saran

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut.

1. Bagi Usaha Kue Bu Ana, disarankan menerapkan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) dan *form* rekaman yang telah dirancang untuk meningkatkan penerapan GMP dan SJH di Usaha Kue Bu Ana. Selain itu, disarankan agar Usaha Kue Bu Ana melakukan penataan ulang tata letak area produksi sesuai *layout* usulan yang telah dirancang pada penelitian ini.

2. Bagi Pemerintah dan Instansi Terkait, disarankan dapat meningkatkan pendampingan, pembinaan, dan sosialisasi terkait GMP dan SJH bagi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).
3. Bagi Peneliti Selanjutnya, disarankan untuk mengkaji GMP dan SJH dengan cakupan industri pangan yang berisiko tinggi agar dapat dilanjutkan kepada tahap pengendalian bahaya/risiko dengan menggunakan analisis HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

