

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Penutup berisikan kesimpulan hasil penelitian yang dilakukan dan saran untuk penelitian selanjutnya.

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari penelitian yang dilakukan telah diperoleh rancangan dokumen sistem manajemen mutu dan keamanan pangan dalam kegiatan produksi randang di Koperasi Wanita Ikaboga yang terdiri dokumen level 1, 2, 3, dan 4 yang meliputi:

- a. Level 1: Manual mutu yang mencakup kebijakan, ruang lingkup dan sasaran manajemen mutu serta sistem manajemen keamanan pangan
- b. Level 2: Prosedur Operasi Standar (SOP) yang terdiri dari prosedur sanitasi lingkungan dan higiene karyawan, kesiapsiagaan dan tanggap darurat, pembelian bahan baku, inspeksi bahan baku, evaluasi pemasok, perencanaan dan proses produksi, pengendalian proses produksi, kemamputelusuran (*traceability*), pengendalian ketidaksesuaian produk serta penanganan keluhan pelanggan
- c. Level 3: Instruksi Kerja (IK) yang terdiri dari sanitasi gedung dan fasilitas pabrik, higiene karyawan, pemeliharaan mesin dan peralatan produksi, pengendalian hama dan limbah, keamanan air, pencegahan kontaminasi silang, pengendalian bahan baku, proses produksi, pemotongan daging, analisis bahaya (HACCP) serta pengukuran kepuasan pelanggan
- d. Level 4: Formulir Rekaman (FR) yang terdiri dari sanitasi gedung dan fasilitas pabrik, pemeriksaan rutin higiene karyawan, daftar hadir karyawan, pemeliharaan mesin dan peralatan produksi, pengendalian hama, jadwal pembuangan sampah, perencanaan produksi, pengiriman produk, kartu stock penyimpanan, data pemesanan oleh pelanggan,

kartu kontrol proses, hasil kemamputelusuran (*traceability*), bukti penarikan produk, pembelian bahan baku, evaluasi kinerja pemasok, daftar nama pemasok, verifikasi penerimaan bahan baku, inspeksi bahan baku, data keluhan pelanggan, dan penilaian kepuasan pelanggan.

## 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah:

1. Perancangan sistem informasi untuk kemudahan perekaman data dan analisis kinerja terkait penjaminan mutu produk selama implementasi sistem manajemen mutu yang sudah dirancang. Hal ini akan menjadi bagian dari upaya Ikaboga untuk melaksanakan perbaikan terus-menerus.
2. Setelah implementasi sistem usulan selama jangka waktu tertentu, perlu dilakukan pengukuran tingkat kematangan Ikaboga dalam penerapan sistem manajemen mutu dan dampaknya terhadap kinerja Ikaboga baik dari segi kepuasan pelanggan atas produk yang dihasilkan maupun dampaknya terhadap kinerja pemasaran dan keuangan Ikaboga.
3. Sejalan dengan prinsip *continuous improvement*, selama implementasi sistem manajemen mutu dan keamanan pangan di Ikaboga, maka setiap dokumen mutu perlu selalu direview dan dievaluasi. Berdasarkan hasil review ini dapat dilakukan perbaikan, perubahan dan penyesuaian ataupun penyederhanaan dokumen sehingga semua SOP dan IK lebih mudah dipatuhi oleh karyawan dalam setiap aktivitas dan tujuan penjaminan mutu tercapai.