

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Dari identifikasi sistem jaminan mutu secara langsung di lapangan, dan pengujian di laboratorium terhadap tempe Azaki dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Secara umum penerapan GMP pada Industri tempe Azaki belum berjalan baik, karena masih ada beberapa aspek yang tidak sesuai dengan GMP menurut SK Menkes No.23/MEN.KES/SK/1978, yaitu kurangnya fasilitas sanitasi, kurang memperhatikan hygiene karyawan, penyimpanan bahan baku yang kurang baik, serta kurangnya pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi.
2. Dari keseluruhan tahapan proses diketahui titik kendali kritis pada proses pengolahan tempe Azaki Padang adalah pada tahap sortasi dan perendaman semalam.
3. Berdasarkan hasil analisa dan uji pada laboratorium terhadap produk tempe Azaki didapatkan kesimpulan bahwa tekstur, warna, bau, kadar air, kadar protein, kadar lemak, serat kasar, dan timbal (Pb) pada produk akhir tempe Azaki sudah memenuhi standar SNI 3144-2015 tentang tempe kedelai.

### 5.2. Saran

1. Dalam rangka mencapai penerapan sistem HACCP secara maksimal, disarankan agar pihak Azaki dapat membentuk tim HACCP dan menyusun dokumen HACCP, serta adanya pelatihan terhadap HACCP khusus bagi pihak pengelola maupun karyawan.
2. Sebaiknya disediakan ruangan khusus untuk penyimpanan bahan baku agar bahan baku terhindar dari hama dan kotoran yang bisa mengkontaminasi bahan baku.
3. Lantai ruang pengolahan disarankan agar menggunakan lantai keramik dan dinding pada ruang pengolahan harus di semen agar permukaan dinding lebih rata dan mudah dibersihkan.