

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan pengamatan terhadap kondisi ruang kerja dan kegiatan yang dilakukan di UD. Sri Lewih Nanjung, dapat diketahui bahwa kondisi ruangan yang tidak sesuai program prasyarat keamanan pangan yaitu kebersihan lantai ruangan perebusan, kebersihan lantai ruangan produksi, layout pada ruangan pengemasan, serta pengendalian hama yang belum dilakukan.
2. Penilaian keamanan pangan yang dilakukan di UD. Sri Lewih Nanjung dengan menggunakan metode HACCP didapatkan hasil identifikasi CCP ditemukan empat tahapan proses yang ditetapkan sebagai CCP yaitu proses pengukusan, pendinginan pengambilan daging dan pengemasan.
3. Pengendalian bahaya pangan yang dilakukan UD. Sri Lewih Nanjung belum sepenuhnya memenuhi persyaratan, hal itu dapat diketahui dari bahaya pangan yang teridentifikasi pada UD. Sri Lewih Nanjung. Namun, UD. Sri Lewih Nanjung dinilai sudah mampu mengendalikan bahaya pangan yang ada di UD. Sri Lewih Nanjung hal itu dapat dilihat dari penilaian CCP yang telah dilakukan, terdapat empat bahaya pangan yang terdapat pada CCP yaitu pada proses pengukusan, pendinginan, pengambilan daging dan juga pengemasan dan pendinginan.
4. Usulan perbaikan yang diusulkan agar UD. Sri Lewih Nanjung dapat meningkatkan kualitas produknya yaitu pada proses pengukusan dilakukan selama 25-30 menit dengan air yang mencapai titik didih 100°C, melakukan

pengecekan suhu ruang pendinginan secara berkali setiap kali proses pendinginan dilakukan agar tetap menjaga suhu ruang 18°C – 26 °C, melakukan pemantauan oleh analisis laboratorium secara berkala minimal seminggu sekali untuk memastikan produk terbebas dari zat kloramfenikol.

6.2 Saran

Terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini hanya memberikan penilaian keamanan dan bahaya pangan saja, dan untuk penelitian selanjutnya dapat membantu UKM sampai ke tahap sertifikasi
2. Untuk penelitian selanjutnya dapat bekerjasama dengan instansi pemerintah terkait penilaian keamanan pangan
3. UKM lebih memperhatikan keamanan pangan agar produk yang dihasilkan memenuhi standar
4. UD.Sri Lewih Nanjung perlu memberikan penyuluhan dan pelatihan kedisiplinan pelaksanaan HACCP kepada karyawan agar proses produksi berjalan dengan baik.