

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Rata-rata keseluruhan penyimpangan penerapan GMP sebesar 20,87% dan untuk SSOP sebesar 20,68%. Dalam penerapan GMP, dimana nilai penyimpangan tertinggi yaitu variabel bangunan sebesar 45,45%. Nilai penyimpangan terendah yaitu variabel label dan keterangan produk sebesar 0%. Terdapat 7 indikator dalam penerapan SSOP, dimana nilai penyimpangan tertinggi yaitu kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan makanan sebesar 37,5%. Indikator terendah yaitu keamanan air sebesar 0% artinya tidak terdapat penyimpangan dan memenuhi panduan SSOP.
2. Rata-rata keseluruhan kesenjangan penerapan HACCP sebesar 12,09%, artinya penerapan sistem HACCP dijalankan dan didokumentasikan hampir secara keseluruhan memenuhi panduan HACCP, namun terdapat sedikit kelalaian dalam penerapannya.
3. Rekomendasi tindak lanjut berdasarkan hasil observasi sebanyak 12 rekomendasi untuk penerapan GMP, 4 rekomendasi untuk penerapan SSOP, dan 4 rekomendasi untuk penerapan HACCP.

5.2 Saran

Adapun saran untuk PT. MIC yaitu Melakukan pengawasan setiap hari terkait pelaksanaan dan pendokumentasian penerapan sistem HACCP khususnya pada penerapan persyaratan dasar HACCP yaitu GMP dan SSOP. Hal ini membuat tindakan perbaikan menjadi lebih cepat apabila terjadi penerapan yang tidak sesuai atau belum sempurna. Melakukan pelatihan karyawan produksi mengenai pentingnya penerapan GMP, SSOP dan HACCP dimana karyawan produksi masih belum sadar akan pentingnya sistem tersebut.