

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan pada proses pembuatan bakpia ubi ungu di UKM “Murakabi”, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan bakpia ubi ungu meliputi persiapan bahan baku, pengukusan, pengadonan, pencampuran pembuatan kulit bakpia, pembentukan atau pencetakan, pengisian, pemangangan, dan pendinginan.
2. Evaluasi bahan pembuat bakpia ubi ungu, dilakukan dengan pengujian secara visual seperti warna, bau, bentuk, dan tekstur. UKM “Murakabi” telah cukup memenuhi persyaratan mutu yang baik, dengan menggunakan bahan yang berstandar SNI.
3. Evaluasi proses dilakukan dengan pengecekan terhadap setiap proses mulai dari persiapan bahan baku, proses pemasakan dan proses pengemasan. Dalam evaluasi proses pembuatan bakpia ubi ungu, proses produksi telah berjalan cukup baik. Evaluasi produk akhir dilakukan dengan melakukan pengujian kadar air, kadar gula reduksi, protein, kapang dan Angka Lempeng Total (ALT). Hasil pengujian didapat bahwa bakpia ubi ungu UKM “Murakabi” cukup sesuai standar bakpia SNI No.01-4291-1996.
4. Konsep CPPB diperlukan sebagai pedoman Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) untuk memproduksi pangan yang bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Konsep CPPB sangat perlu diterapkan di UKM “Murakabi” untuk menjamin keamanan pangan produk yang dihasilkan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut dapat disarankan beberapa tindakan untuk UKM “Murakabi”:

1. Perlu dilakukan pengawasan, pencatatan dan dokumentasi proses produksi, dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir.

2. Proses higiene dan sanitasi sangat perlu diterapkan di UKM “Murakabi”. Higiene dan sanitasi tersebut meliputi sanitasi bangunan, alat, pekerja, serta proses produksi.
3. Produk akhir (bakpia ubi ungu) perlu diberi label pangan lengkap untuk menjamin keamanan pangan konsumen. Pelabelan pangan dapat dilakukan dengan informasi termasuk berat bersih, kode produksi dan tanggal kadaluwarsa.
4. Pada pengawasan dan penanggung jawab yang dilakukan oleh pemilik UKM, diharapkan pemilik UKM kedepannya dapat memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (Sertifikat PKP) agar lebih memahami prinsip-prinsip dan praktek hygiene dan sanitasi pangan.