

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil tugas akhir Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Sari Kedelai di UKM Chielo Milk Matesih, Karanganyar dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Parameter yang belum sesuai dengan konsep CPPB yaitu terdapat pada bangunan dan fasilitas ruang produksi, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedia air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi, penyimpanan, pengendalian mutu yang meliputi bahan baku, proses produksi, produk akhir dan kemasan, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, pencatatan dan dokumentasi serta pelatihan karyawan. Parameter yang telah sesuai dengan konsep CPPB yaitu terdapat pada lokasi dan lingkungan produksi dan penarikan produk.
2. Perbaikan yang seharusnya dilakukan di UKM Chielo Milk, agar sesuai dengan konsep CPPB yaitu pada parameter bangunan dan fasilitas ruang produksi dengan melakukan penggantian desain dan layout, lantai, dinding, langit-langit, pintu ruangan, jendela dan ventilasi, permukaan tempat kerja serta menambah fasilitas ruang produksi. Pada parameter suplai air atau sarana penyedia air yaitu dengan melakukan pengujian air yang digunakan. Pada parameter peralatan produksi yaitu dengan melakukan penggantian alat. Pada parameter fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi yaitu dengan melakukan penambahan fasilitas dan sarana serta penambahan kegiatan untuk menunjang higiene dan sanitasi UKM. Pada parameter kesehatan dan higiene karyawan yaitu dengan memberikan perlengkapan kerja dan membuat peraturan terhadap perilaku dan pakaian karyawan. Pada parameter pemeliharaan dan program higiene sanitasi yaitu dengan melakukan pembersihan secara rutin dan terjadwal pada bangunan dan lingkungan UKM. Pada parameter penyimpanan yaitu dengan melakukan perbaikan tempat

maupun prosedur penyimpanan. Pada parameter pengendalian mutu yang meliputi bahan baku, proses produksi, produk akhir dan kemasan yaitu dengan melakukan perbaikan serta penyesuaian terhadap standar berdasarkan dengan SNI. Pada parameter pelabelan pangan yaitu dengan melakukan perbaikan label kemasan. Pada parameter pengawasan oleh penanggungjawab yaitu dengan melakukan penambahan pengetahuan dan peningkatan pengawasan. Pada parameter pencatatan dan dokumentasi yaitu dengan melakukan pencatatan dan dokumentasi terhadap segala hal yang berkaitan dengan bahan baku, proses produksi dan produk akhir. Pada parameter pelatihan karyawan, yaitu dengan melakukan penambahan pengetahuan dan pengajaran terhadap karyawan.

B. SARAN

Berdasarkan kesimpulan tersebut terdapat saran yang diberikan pada UKM Chielo Milk adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya bangunan dan fasilitas dilakukan perbaikan dan penambahan sesuai dengan konsep CPPB.
2. Sebaiknya peralatan yang digunakan dilakukan penggantian dan meletakkan pada suatu wadah.
3. Sebaiknya terdapat alat-alat sanitasi yang memadai seperti tempat cuci tangan, sabun cuci tangan dan lap cuci tangan.
4. Sebaiknya proses higiene dan sanitasi diterapkan di berbagai lini yang meliputi sanitasi bangunan, alat, pekerja, lingkungan dan proses produksi.
5. Sebaiknya dilakukan penerapan pengendalian mutu dari bahan baku, proses produksi hingga produk akhir agar menjaga kualitas produk yang dihasilkan dan mencegah bahaya yang timbul.
6. Sebaiknya disediakan tempat penyimpanan yang bersih dan tertata terhadap bahan baku sari kedelai.
7. Sebaiknya perlu adanya ketegasan dari pemilik untuk membuat tata tertib pekerja selama proses produksi atau proses pengemasan.
8. Sebaiknya UKM Chielo Milk melakukan desain kemasan ulang yang lebih menarik dan menonjolkan produk sari kedelai.

9. Sebaiknya melakukan pencatatan dan dokumentasi terhadap bahan baku, proses produksi dan produk akhir.
10. Sebaiknya pada proses pengemasan sari kedelai menggunakan gelas yang memiliki ukuran agar volume per kemasan seragam.