

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil pengamatan CPPB pada UKM Alang-Alang Tumbuh Subur, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan keripik kulit lele meliputi persiapan bahan baku, penyiangan lele, pencucian kulit, pemotongan kulit lele, perendaman dalam bumbu, penepungan, penggorengan, penirisan, pengemasan, dan penyimpanan.
2. Peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pemeliharaan dan program higiene sanitasi, penarikan produk, pengawasan dan penanggung jawab, serta pelatihan karyawan pada UKM “Alang-Alang Tumbuh Subur” sudah sesuai dengan CPPB-IRT menurut Badan POM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012.
3. Sedangkan beberapa hal yang masih perlu adanya perbaikan agar UKM “Alang-Alang Tumbuh Subur” dapat mencapai standar CPPB-IRT menurut Badan POM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 meliputi; lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan bahan baku dan bahan jadi, pengendalian proses, pelabelan pangan, dan pencatatan dan dokumentasi.
4. Kandungan keripik kulit lele meliputi kadar air sebesar 4,53%, kadar abu sebesar 0,56%, kadar protein sebesar 21,47%, asam lemak bebas sebesar 0,68% dan angka lempeng total sebesar $2,7 \times 10^3$ koloni/g.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan pada UKM “Alang Alang Tumbuh Subur” dapat diketahui bahwa produksi pada UKM ini masih perlu beberapa perbaikan diantaranya sebagai berikut:

1. Rumput-rumput liar di sekitaran UKM baiknya dipangkas secara rutin
2. Dinding sebaiknya dicat seluruhnya untuk menghindari debu penyebab kontaminasi pada produk.

3. Ruang produksi sebaiknya ditambahkan jendela agar pencahayaan lebih baik dan sebagai keluar-masuknya udara.
4. Perlu adanya perbaikan dan perawatan pada langit-langit ruang produksi agar tidak mencemari produk
5. Perlu adanya pencatatan dan pendokumentasian yang lebih rinci pada bahan baku dan produk jadi.