

BAB V

Kesimpulan Dan Saran

A. Kesimpulan

1. Evaluasi penerapan sistem keamanan pangan pada UMK xyz menunjukkan bahwa sebanyak 54%, dari 68 persyaratan yang telah dikelompokkan berdasarkan GMP dan SSOP. Penerapan pada gmp hanya 27 aspek dari persyaratan yang telah ditentukan, sedangkan pada ssop hanya 7 aspek dari persyaratan yang telah ditentukan.
2. Hasil analisis menggunakan *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA) menunjukkan dalam perangkaan skor risiko permasalahan dengan skor tertinggi terdapat pada tata letak area pengolahan nilai RPN mendapat skor 320 dalam hal ini skor tertinggi memiliki prioritas tinggi dalam proses perbaikan sarana.
3. Hasil GAP Analysis setelah pengimplementasian pada sarana yang semula hanya menerapkan sistem keamanan pangan 54%, setelah dilakukan perbaikan kinerja aktual pada UMK xyz berkembang pesat hingga 98%. Hal ini menunjukkan bahwa saran perbaikan yang dilakukan bekerja dengan baik dan mampu meningkatkan kualitas sarana pengolahan hingga 98%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, berikut ini saran yang dapat diberikan sehingga dapat menunjang perbaikan pada UMK xyz dan penelitian selanjutnya

1. Pihak UMK
 - a. Pemilik UMK sebaiknya melakukan kontrol rutin pada sanitasi area pengolahan diluar jadwal piket karyawan, hal ini diperuntukan agar mengetahui seberapa jauh pemahaman karyawan dalam menjaga sanitasi area pengolahan
 - b. Pemilik UMK memberikan pelatihan pada karyawan dalam pemahaman sistem keamanan pangan sehingga dalam menjalankan sistem keamanan pangan bukan hanya pemilik saja, namun karyawan juga ikut berkontribusi

2. Penelitian selanjutnya

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan penyusunan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*)