

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan mengenai penerapan sistem HACCP dan penerapan sistem GMP dan SSOP di CV. Kopi Citarasa Persada , dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Rata-rata keseluruhan penyimpangan penerapan GMP dalam proses pengolahan biji kopi robusta di CV. Kopi Citarasa Persada sebesar 19,28% dan untuk SSOP sebesar 21,61%. Terdapat 16 variabel dalam penerapan GMP, dimana nilai penyimpangan tertinggi terdapat pada variabel Dokumentasi dan pencatatan yaitu sebesar 43,75 %. Nilai penyimpangan pada penerapan SSOP terdapat 7 indikator, dimana nilai penyimpangan tertinggi terdapat pada Keamanan air sebesar 50%.
2. Rata-rata keseluruhan kesenjangan penerapan HACCP dalam proses pengolahan biji kopi robusta di CV. Kopi Citarasa Persada sebesar 39,07%, artinya aktivitas sistem HACCP dijalankan secara sistematis namun tidak dilakukan dokumentasi. Aktivitas pencatatan tidak konsisten. Kesenjangan tertinggi terdapat pada variabel sistem penyimpanan catatan sebesar 80 %.
3. Rekomendasi tindak lanjut berdasarkan hasil observasi sebanyak 8 rekomendasi untuk penerapan GMP, 4 rekomendasi untuk penerapan SSOP, dan 4 rekomendasi untuk penerapan HACCP. Rekomendasi tindak lanjut untuk penerapan GMP meliputi dokumentasi dan pencatatan, Laboratorium, Pelatihan, fasilitas Sanitasi, Produk Akhir, Karyawan, Bahan dan Pengangkutan. Rekomendasi tindak lanjut untuk penerapan SSOP meliputi keamanan air, kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan makanan, fasilitas sanitasi

cuci tangan dan toilet dan pengendalian kesehatan karyawan. Rekomendasi tindak lanjut untuk penerapan HACCP meliputi tim HACCP, analisa bahaya, sistem penyimpanan catatan, dan prosedur verifikasi sistem HACCP.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian peneliti memberikan beberapa saran sesuai dengan hasil dari penelitian sebagai berikut :

1. Melakukan pengawasan terkait pelaksanaan dan pendokumentasian penerapan sistem HACCP khususnya pada penerapan persyaratan dasar HACCP yaitu GMP dan SSOP. Melakukan pencatatan rutin dan pengawasan sebaiknya dilaksanakan rutin setiap hari, tidak hanya sebulan sekali saat performance monitoring. Hal ini membuat tindakan perbaikan menjadi lebih cepat apabila terjadi penerapan yang tidak sesuai atau belum sempurna.
2. Melakukan pelatihan karyawan produksi mengenai pentingnya penerapan GMP, SSOP dan HACCP dimana karyawan produksi masih belum sadar akan pentingnya sistem tersebut.
3. Melakukan perbaikan dan perawatan khususnya bangunan dan mesin peralatan yang digunakan untuk kegiatan produksi. Hal ini dilakukan agar penerapan sistem HACCP berjalan lebih optimal.