BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat mahasiswa ambil selama 4 bulan melaksanakan magang yaitu :

- 1. PT. Rumah Makan Deltasari Indah adalah salah satu perusahaan pangan di bidang kuliner nusantara yang memproduksi produk daging olahan berupa bebek ungkep *frozen*.
- 2. PT. Rumah Makan Deltasari Indah telah memiliki berbagai sertifikasi pangan, diantaranya seperti GMP, HACCP, SJH, BPOM RI MD, NKV, hingga ISO 22000:2018 sehingga telah terjamin keamanan pangan pada setiap produknya.
- 3. Mahasiswa magang mempelajari dengan ikut praktik secara langsung proses produksi beberapa produk di PT. Rumah Makan Deltasari Indah seperti tahapan pemilahan bahan, kalibrasi alat, hingga proses packaging produk.
- 4. Mahasiswa magang mempelajari implementasi GMP, HACCP, dan ISO 22000:2018 yang diterapkan di PT. Rumah Makan Deltasari Indah.
- 5. Mahasiswa membantu perusahaan dalam membuat dan merevisi formulir atau dokumen yang diminta oleh auditor setelah kegiatan audit Nomor Kontrol Veteriner (NKV)
- 6. Mahasiswa magang membantu perusahaan dalam mengontrol, memperbarui, dan menyiapkan dokumen-dokumen yang diperlukan untuk persiapan kegiatan audit surveillance ISO 22000:2018.
- Mahasiswa magang mengikuti kegiatan audit surveillance ISO 22000:2018 dan bertugas sebagai pemapar dokumen yang akan ditanyakan oleh auditor
- Mahasiswa membantu perusahaan dalam melakukan revisi dokumendokumen yang dinilai kurang sesuai dengan standar ISO 22000:2018 oleh auditor.

- Mahasiswa mengikuti kegiatan pendampingan HACCP bersama kementerian perindustrian dan membantu perusahaan dalam melengkapi dokumen-dokumen HACCP sesuai arahan pihak kementrian perindustrian.
- 10. Mahasiswa melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema sosialisasi pentingnya penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) kepada karyawan pabrik produksi PT. Rumah Makan Deltasari Indah.

4.2 Saran

- 1. Perusahaan sebaiknya lebih rutin melakukan pembaruan terhadap dokumen-dokumen perusahaan setiap tahunnya.
- 2. Perusahaan sebaiknya juga lebih memperhatikan kebersihan untuk ruang pertemuan dan segera melakukan bersih-bersih ruangan setelah dilakukan kegiatan rapat agar tidak terdapat semut karena sisa makanan dan minuman ringan yang kemungkinan jatuh ke lantai.