V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa:

1. Pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produk *Cuttlefish* di *Cold Storage* PPN Brondong telah dilaksanakan sesuai dengan standar. Adapun variabel yang dinilai telah sesuai standar antara lain, lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, seleksi bahan baku dan penolong, penanganan dan pengolahan, produk akhir, karyawan, pengemasan dan pelebelan, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, serta dokumentasi dan pencatatan. Namun demikian, masih terdapat kendala seperti masih ditemukan genangan air di lokasi dan lantai pada bangunan *cold storage*, tidak dilakukan pemisahan penyimpanan produk akhir dan bahan penolong, dan tidak disiplinnya karywan dalam memakai APD dan membuang sampah.
2. Evaluasi multifaktor pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* memposisikan fasilitas sanitasi, penanganan dan pengolahan, serta seleksi bahan baku dan penolong sebagai komponen utama. Faktor sanitasi memiliki nilai tertinggi dikarenakan peran krusialnya dalam mencegah kontaminasi silang, menjaga kebersihan lingkungan produksi, serta menjamin keamanan produk akhir sesuai standar mutu yang ditetapkan. Lain sisi, faktor seleksi bahan baku dan penolong dinilai rendah dalam komponen tersebut, dikarenakan masih kurangnya sistem verifikasi mutu dari pemasok, keterbatasan dokumentasi spesifikasi bahan, serta lemahnya pengawasan terhadap kualitas bahan yang diterima.

5.2. Saran

Penelitian ini memberikan saran bahwa *Cold Storage* PPN Brondong melakukan evaluasi berkala terhadap pelaksanaan GMP, terutama pada aspek-aspek yang masih kurang optimal. Fokus perbaikan sebaiknya diarahkan pada komponen utama yang paling memengaruhi mutu, seperti pada fasilitas sanitasi dapat dilakukan dengan memantau dan menjaga kebersihan toilet, menyediakan sabun pencuci tangan cair, cairan pembersih dan handuk tangan, memfungsikan bak cuci kaki (*foot bath*) sebagaimana mestinya untuk memastikan kebersihan alas kaki setiap karyawan, menjaga agar tidak ada genangan air di sekitar pabrik pengolahan yang dapat menjadi penyebab terjadinya kontaminasi, menyediakan sarana dan pengolahan limbah cair dan padat dengan baik, serta memastikan kebersihan setiap karyawan dan memperhatikan alat perlindungan diri setiap karyawan seperti penutup kepala, sarung tangan, apron, dan masker.

Selain itu, penanganan dan pengolahan yaitu dapat dengan melakukan pengawasan waktu dan temperature suhu dalam proses pengolahan, menggunakan metode yang sesuai dengan dasar-dasar penanganan dan pengolahan *cuttlefish* seperti selalu hati-hati dan cermat dalam menangani *cuttlefish*, mengingat badan *cuttlefish* yang lunak dan rawan rusak. Penguatan sistem monitoring dan pemanfaatan hasil analisis faktor sebagai dasar penyusunan strategi perbaikan dapat membantu meningkatkan efisiensi dan kepatuhan terhadap standar GMP secara menyeluruh.