

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dari proses pengolahan mie asri dan penerapan GMP pada PT. Mapan Sukses Sejahtera, didapatkan Kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan mie pada PT. Mapan Sukses Sejahtera dilakukan dengan pengendalian mutu dari proses penerimaan bahan baku hingga proses distribusi dengan pengecekan kualitas secara berkala untuk memastikan produk mie yang dihasilkan dalam kondisi baik, tidak tercemar secara fisik, berat, bentuk, warna, dan rasa sesuai dengan standar perusahaan.
2. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada PT. Mapan Sukses Sejahtera 80,88% telah dilakukan dengan sesuai standar GMP pada Peraturan Menteri Perindustrian Nomor: 75/M IND/PER/7/2010, akan tetapi masih banyak aspek yang belum sepenuhnya diterapkan dengan baik karena kurangnya SDM yang memadai, minimnya pemahaman karyawan mengenai GMP, dan keterbatasan lahan sehingga lokasi pabrik kurang strategis.

5.2 Saran

PT. Mapan Sukses Sejahtera perlu melakukan :

1. Perlu diterapkan pelatihan GMP pada seluruh karyawan, agar menerapkan sanitasi hygiene dengan benar
2. Pembersihan rutin lingkungan atau lokasi diluar pabrik agar meminimalisir pencemaran.
3. Perlu dilakukan pemeliharaan alat dengan rutin dan konsisten
4. Meninjau ulang cara penyimpanan pada Gudang agar sesuai dengan FIFO.
5. Perlu dilakukan penanganan dalam pengendalian hama secara rutin.
6. Menggunakan bahan *stainless steel* untuk semua alat penunjang dalam pembuatan mie.