

## BAB IV

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada IRTP Mi *Lethek* “X” di Dusun Bendo, Kalurahan Trimurti, Kapanewon Srandakan, Kabupaten Bantul, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sanitasi sarana produksi mendapatkan kategori ketidaksesuaian sebagai berikut :
  - a. Kritis sebanyak 4 penyimpangan pada peralatan produksi. Kondisi peralatan produksi berkarat dan kotor yang kontak dengan bahan pangan. Fasilitas tempat sampah yang tidak tertutup, tempat penyimpanan produk produk akhir dan peralatan kondisinya gelap dan kotor. Kategori kritis ini akan mempengaruhi keamanan produk pangan mi.
  - b. Serius sebanyak 7 penyimpangan pada lokasi dan bangunan produksi terdapat 1 penyimpangan, bangunan dan fasilitas 2 penyimpangan, peralatan 1 penyimpangan, fasilitas higiene sanitasi 1 penyimpangan, pemeliharaan program higiene sanitasi 2 penyimpangan. Kategori serius mempunyai potensi mempengaruhi keamanan produk pangan mi.

- c. Mayor sebanyak 1 penyimpangan pada fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi tidak tersedianya tempat pembersih alat produksi. Kategori mayor mempunyai potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian hama.
2. Personal higiene karyawan tidak memenuhi syarat sebanyak 68,40% karena memiliki kuku panjang, tidak memakai celemek, tidak memakai sarung tangan, tidak memakai penutup kepala dan tidak memakai pakaian khusus.
3. Potensi cemaran sapi diperoleh 66,70% tidak memenuhi syarat karena kotoran sapi dapat tersentuh karyawan dan mencemari bahan baku.

## **B. Saran**

1. Saran bagi pemilik IRTP Mi *Lethek* "X" adapun sebagai berikut:
  - a. Lingkungan, lokasi produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, tempat penyimpanan bahan baku, selalu dilakukan perawatan dengan upaya membersihkan setiap hari sebelum dan sesudah produksi.
  - b. Sarana cuci tangan harus dilengkapi dengan sabun dan lap pengering tangan. IRTP "X" memiliki jumlah karyawan yang dapat bertambah dan berkurang, dengan begitu tempat cuci tangan menyesuaikan dengan jumlah karyawan. Setiap ada penambahan karyawan sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan. Maka, IRTP "X" ini dapat melakukan upaya

penambahan 1 tempat cuci tangan jika jumlah karyawan sebanyak 20 karyawan.

- c. Kuantitas tempat sampah seharusnya ditambah 2 dari tempat sampah yang mempunyai tutup dengan volume 10 liter. Hal ini, sesuai dengan sampah yang dihasilkan  $\pm$  18 kg/hari. Tempat sampah dapat diletakkan di 2 pintu masuk yang sering dilalui karyawan karena peletakannya berkaitan dengan kemungkinan tercemarnya pangan oleh sampah.
  - d. Pengelolaan sampah di IRTP "X" dapat dibenahi untuk tidak dibuang pada lubang galian tanah dengan metode *burning on premise*, tetapi melalui tahap pemilahan sampah dahulu. Sampah anorganik bisa dijual ke kolektor sampah, sedangkan sampah organik dapat dimanfaatkan pada pembuatan kompos.
  - e. Seharusnya pemilik menunjuk salah satu karyawan sebagai penanggung jawab higiene karyawan sehingga, dapat mengawasi kegiatan personal higiene karyawan.
2. Saran bagi peneliti selanjutnya
- a. Meneliti sarana produksi yang belum diteliti oleh peneliti sekarang seperti, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, serta pencatatan dokumentasi dan pelatihan karyawan.
  - b. Meneliti pengaruh kebersihan kuku karyawan terhadap produk mi *letheK*.

- c. Meneliti pengaruh penyimpangan persyaratan CPPB-IRT terhadap produk pangan.
- d. Meneliti gambaran pencemaran fisik, kimia dan biologi terhadap proses produksi mi letek.
- e. Melakukan penelitian lebih lanjut terkait pengaruh potensi cemaran kotoran sapi terhadap bahan baku.