

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethak Kalurahan Trimurti, Bantul, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penilaian sanitasi sarana produksi dengan kategori Minor (MI) terdapat 1 (100%) penyimpangan pada IRTP A dan 1 (100%) penyimpangan pada IRTP B. Penyimpangan ini berpotensi mempengaruhi mutu (*wholesomeness*) produk pangan IRTP.
2. Hasil penilaian sanitasi sarana produksi dengan kategori Mayor (MA) terdapat 2 (33,33%) penyimpangan pada IRTP A dan 1 (16,66%) penyimpangan pada IRTP B. Penyimpangan ini berpotensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan IRTP.
3. Hasil penilaian sanitasi sarana produksi dengan kategori Serius (SE) terdapat 9 (56,25%) penyimpangan pada IRTP A dan 8 (50%) penyimpangan pada IRTP B. Penyimpangan ini berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP.
4. Hasil penilaian sanitasi sarana produksi dengan kategori Kritis (KR) terdapat 9 (64,28%) penyimpangan pada IRTP A dan 7 (50%) penyimpangan pada IRTP B. Penyimpangan ini akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.

5. Hasil penilaian sanitasi sarana produksi pada kedua IRTP mendapatkan level 4 sehingga perlu dilakukan audit setiap hari.
6. Hasil penilaian personal higiene tenaga kerja di kedua IRTP mendapat skor yang sama yaitu 30,8% dari skor minimal 70%, sehingga personal higiene tenaga kerja pada kedua IRTP Mi Lethek di Kalurahan Trimurti dinyatakan masuk dalam kategori Tidak Memenuhi Syarat.

B. Saran

1. Bagi Pemilik Industri Rumah Tangga Pangan Mi Lethek di Kalurahan Trimurti, Bantul
 - a. Lokasi dan Lingkungan Produksi
 - 1) Disarankan kepada pemilik industri untuk melakukan pembersihan secara rutin dan membuang sampah sebelum serta sesudah proses produksi mi letek.
 - 2) Disarankan kepada pemilik untuk selalu menjaga kebersihan kandang dan memindahkan kandang ke tempat yang lebih jauh apabila memungkinkan.
 - b. Bangunan dan Fasilitas
 - 1) Disarankan kepada pemilik untuk melakukan perbaikan pada lantai yang rusak agar memudahkan proses pembersihan pada lantai dan membuat lantai dengan kemiringan yang sesuai agar air dapat langsung mengalir ke saluran pembuangan.
 - 2) Disarankan kepada pemilik untuk memasang/menambahkan kasa untuk mencegah masuknya serangga.

- 3) Disarankan kepada pemilik untuk melakukan pembersihan secara berkala terutama pada ruang produksi agar tetap dalam kondisi bersih dan tidak menjadi sarang laba laba.

c. Peralatan Produksi

Disarankan kepada pemilik untuk membersihkan peralatan setiap selesai produksi dan mengganti permukaan yang sudah tidak layak dengan barang yang baru.

d. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

- 1) Disarankan kepada pemilik untuk menyediakan tempat sampah yang kuat dan memiliki penutup agar tidak mengundang vector, tempat sampah harus disediakan dalam jumlah yang cukup.
- 2) Disarankan kepada pemilik untuk menambahkan sabun pada sarana cuci tangan.
- 3) Disarankan kepada pemilik untuk melengkapi sarana pembersihan yang dibutuhkan.

e. Kesehatan dan Higiene Karyawan

- 1) Disarankan kepada pemilik untuk menyediakan pakaian kerja dan APD seperti celemek, sarung tangan, masker, sepatu boot, serta penutup kepala untuk menjamin keamanan produk pangan yang dihasilkan.
- 2) Disarankan kepada pemilik untuk membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berkaitan dengan personal hygiene yang harus diterapkan oleh tenaga kerja saat mengolah pangan.

f. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- 1) Disarankan kepada pemilik untuk melakukan program higiene sanitasi seperti proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan atau penghisap vakum), proses kimia (sabun atau deterjen) atau gabungan proses fisik dan kimia untuk menghilangkan kotoran dan lapisan jasad renik dari lingkungan, bangunan, peralatan secara berkala.
- 2) Disarankan kepada pemilik untuk selalu membersihkan ruang produksi setelah proses produksi agar produk yang berceceran tidak mengundang hama.

g. Penyimpanan

- 1) Disarankan kepada pemilik untuk menyediakan tempat khusus menyimpan alat produksi di tempat yang tertutup dan dapat menjamin kebersihan peralatan.
- 2) Disarankan kepada pemilik untuk menyediakan alas agar bahan baku tidak kontak langsung dengan dinding dan lantai saat proses produksi.

h. Pelabelan Pangan

Diharapkan kepada pemilik untuk melengkapi label pangan dengan memuat nama produk, daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat IRTP, tanggal kadaluwarsa, kode produksi, dan nomor P-IRT

i. Penarikan Produk

Disarankan kepada pemilik untuk membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) penarikan produk apabila terdapat kesalahan produksi.

j. Pencatatan dan Dokumentasi

Disarankan kepada pemilik industri untuk membuat dokumen produksi meliputi penerimaan bahan baku memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok; pencatatan produk akhir memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi/penjualan; penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi dan penarikan produk.

k. Pelatihan Karyawan

Disarankan kepada pemilik untuk mengajarkan pengetahuan dasar mengenai prinsip - prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan yang didapatkan dari Pelatihan Keamanan Pangan ke tenaga pengolah pangan yang ada di IRTP.

2. Bagi Peneliti Lain

Melakukan pengujian laboratorium terhadap sampel produk pangan yang dihasilkan untuk mengetahui pengaruh penyimpangan persyaratan CPPB-IRT terhadap produk pangan yang dihasilkan.