

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada industri tempe BK yang berlokasi di Panggunharjo, Sewon, Bantul dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Skor *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri tempe BK pada ketigabelas komponennya adalah :
 - a. Skor untuk lingkungan produksi adalah 2,75 dengan kriteria baik
 - b. Skor untuk bangunan dan fasilitas adalah 2,6 dengan kriteria baik
 - c. Skor untuk peralatan produksi adalah 3 dengan kriteria baik
 - d. Skor untuk suplay air adalah 3 dengan kriteria baik
 - e. Skor untuk fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi adalah 2,3 dengan kriteria cukup
 - f. Skor untuk pengendalian proses adalah 2,6 dengan kriteria Baik
 - g. Skor untuk label pangan adalah 1 dengan kriteria kurang
 - h. Skor unuk penyumpanan adalah 3 dengan kriteria baik
 - i. Skor untuk manajemen pengawasan adalah 2,5 dengan kriteria Baik
 - j. Skor untuk pencatatam dan dokumentasi adalah 1 dengan kriteria kurang
 - k. Skor untuk pelatihan karyawan adalah 1 dengan kriteria kurang

2. Berdasarkan penilaian Good Manufacturing Practices (GMP) , industri tempe BK secara umum memiliki kriteria cukup, karena memiliki nilai baik di tiga grup utama GMP yaitu suplai air, pengendalian hama, dan pengendalian proses. Ada satu komponen pada grup utama yaitu kesehatan dan higiene karyawan yang bernilai cukup. Untuk grup lainnya memiliki lima komponen bernilai baik, satu komponen bernilai cukup, dan tiga komponen lainnya berkriteria kurang yaitu label pangan, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberi saran sebagai berikut :

1. Bagi industri tempe
 - a. Disarankan untuk meningkatkan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan seperti mencuci tangan menggunakan sabun, menjaga kebersihan badan, menggunakan masker dan penutup kepala saat mengolah makanan. serta menyediakan tempat sampah yang memiliki penutup.
 - b. Melakukan cek kesehatan untuk karyawan, pekerja tidak menggunakan aksesoris saat menyentuh makanan,
 - c. Mencantumkan label sesuai persyaratan label yang seharusnya
 - d. Melakukan pencatatan dan dokumentasi produk
 - e. Mengikuti pelatihan CPPB-IRT agar lebih menegrti tentang pentingnya higiene dan sanitasi.