

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diatas, dapat disimpulkan :

1. Tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada unit produksi bakery dapat dikategorikan Baik, karena seluruh aspek utama penentu kualitas yaitu suplai air, pengendalian hama, higiene dan kesehatan karyawan, serta pengendalian proses telah memenuhi kategori Baik sesuai penilaian. Meskipun terdapat beberapa aspek pendukung yang berada pada kategori Cukup dan satu aspek pada kategori Kurang, kondisi tersebut masih sesuai dengan batas toleransi penilaian yang memperbolehkan maksimal dua aspek memperoleh nilai Kurang. Dengan demikian, unit produksi *bakery* secara keseluruhan dianggap telah menerapkan GMP dengan baik.
2. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa penerapan GMP pada unit bakery Catering X masih belum memenuhi kategori dengan baik terutama pada aspek bangunan dan fasilitas yaitu kebersihan lantai, langit-langit, ventilasi tanpa kasa, serta tidak tersedianya P3K yang menunjukkan kategori Cukup. Pada aspek peralatan, tata letak belum sesuai alur produksi dan sebagian peralatan masih menyisakan noda sehingga aspek ini termasuk kategori Cukup. Fasilitas higiene juga kurang optimal karena tidak tersedianya pengering tangan, hal ini menyebabkan penilaian dengan kategori Cukup pada parameter fasilitas cuci tangan. Selain itu, label pangan juga belum memuat informasi lengkap, penyimpanan peralatan kurang rapi, serta pengawasan produksi yang tidak konsisten dan rutin sehingga pada penilaian penerapan GMP termasuk dalam kategori Kurang.
3. Analisis faktor penyebab menggunakan diagram *fishbone*, ketidaksesuaian tersebut dianalisis beberapa faktor penyebab

utama, yaitu *Man* (SDM) seperti kurangnya kepedulian karyawan terhadap higiene dan sanitasi. *Method*, yaitu tidak adanya SOP kebersihan atau perawatan fasilitas dan *Machine*, seperti penggunaan peralatan yang belum memenuhi standar, serta *Environment*, dimana desain tata letak yang belum mendukung sepenuhnya alur produksi yang sesuai.

4. Rekomendasi perbaikan telah disusun menggunakan pendekatan 5W + 1H, dengan sasaran peningkatan sanitasi lingkungan, perbaikan fasilitas, pengawasan karyawan, penguatan SOP, serta penyempurnaan aspek label pangan sesuai standar.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan, dapat disarankan :

1. Bagi Catering X

Catering X disarankan untuk segera melakukan perbaikan manajemen keamanan pangan melalui penyusunan dan penerapan SOP yang lebih terstruktur, khususnya terkait kebersihan bangunan, higiene karyawan, sanitasi, dan pengawasan produksi. Perbaikan ini sebaiknya dilaksanakan secara bertahap dalam waktu dekat di area produksi utama dengan mengacu pada hasil identifikasi 5W+1H. Rekomendasi teknis meliputi penyusunan jadwal pembersihan harian, pelatihan ulang higiene karyawan, penataan kembali alur produksi, serta pemilihan petugas pengawas khusus higiene dan sanitasi agar penerapan GMP dapat berjalan konsisten dan terkontrol.

2. Bagi Konsumen

Konsumen disarankan untuk memeriksa kelengkapan informasi pada label produk bakery, terutama komposisi, berat bersih, dan tanggal kedaluwarsa, karena hasil penelitian menunjukkan bahwa label pangan yang digunakan belum mencantumkan informasi wajib tersebut. Konsumen juga perlu memperhatikan kebersihan

kemasan saat menerima produk, mengingat penelitian menemukan masih adanya ketidaksesuaian pada aspek kebersihan fasilitas dan peralatan produksi. Apabila ditemukan label yang tidak lengkap atau kemasan yang kurang bersih, konsumen diharapkan memberikan umpan balik langsung kepada pihak catering agar mendorong perbaikan pada aspek pelabelan dan higiene produksi sesuai hasil temuan penelitian.

3. Bagi Pemerintah atau Lembaga Pengawas Pangan

Pemerintah daerah melalui Dinas Kesehatan atau BPOM perlu mengembangkan Program Pendampingan Terstruktur bagi industri pangan. Program tersebut mencakup audit fasilitas untuk memperbaiki aspek bangunan dan sarana produksi, pembinaan sanitasi peralatan dan fasilitas higiene untuk memastikan prosedur pembersihan dilakukan sesuai standar, serta pendampingan penyusunan dokumentasi operasional seperti SOP kebersihan, sanitasi peralatan, dan higiene personal. Selain itu, pemerintah perlu menyediakan pelatihan dan asistensi penyusunan label pangan sesuai regulasi karena produk bakery pada unit produksi Catering X belum mencantumkan informasi wajib seperti komposisi, berat bersih, dan tanggal kedaluwarsa. Melalui pendampingan yang terstruktur dan berbasis hasil penelitian ini, pemerintah dapat memberikan intervensi yang tepat sasaran dan efektif dalam meningkatkan penerapan GMP pada industri pangan.

4. Bagi Institusi Pendidikan Profesi Dietisien

Institusi pendidikan disarankan untuk memperkuat kurikulum dan pengalaman lapangan terkait keamanan pangan, khususnya praktik penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), penyusunan SOP, dan pelatihan terkait bahaya risiko kontaminasi pangan. Kegiatan ini dapat dilaksanakan dalam modul praktik profesi maupun kuliah lapangan di industri jasa boga seperti catering atau industri pangan lainnya. Pelaksanaan yang dilakukan secara rutin

setiap periode praktik akan meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam melakukan asesmen keamanan pangan.

5. Bagi Peneliti Lain

Peneliti selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan penelitian, misalnya dengan menilai efektivitas implementasi SOP yang telah diperbaiki atau melakukan evaluasi lanjutan setelah intervensi dilakukan. Penelitian dapat dilakukan di lokasi yang sama atau pada UMKM pangan lainnya setelah penerapan perbaikan untuk melihat perubahan signifikan.

6. Bagi Peneliti

Bagi peneliti, disarankan untuk melanjutkan proses pendampingan implementasi rekomendasi perbaikan dengan memastikan bahwa SOP yang telah dirumuskan benar-benar diaplikasikan di lapangan. Kegiatan monitoring ini idealnya dilakukan di area produksi Catering X dalam periode 1–2 bulan setelah SOP diterapkan, sehingga peneliti dapat mengevaluasi kesesuaian antara rencana perbaikan sebagaimana telah dirumuskan dalam tabel 5W+1H. Dengan demikian, hasil penelitian tidak hanya berhenti pada rekomendasi tertulis, tetapi juga menghasilkan dampak nyata terhadap peningkatan keamanan pangan di unit produksi.