

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari Penelitian *Quality Control* “Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Pengolahan Kerupuk Rambak Tapioka di UKM Kerupuk Pambudi Desa Paseyan, Jatirogo, Tuban”, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan, parameter yang belum sesuai dengan konsep CPPB, yaitu:
  - a. Bangunan dan Fasilitas, pada ruang produksi dan penggorengan belum memiliki tata letak yang efisien karena belum sesuai alur produksi, bangunan dan fasilitasnya kondisinya kotor, dan belum dilengkapi tempat pencuci tangan
  - b. Peralatan Produksi, sebagian besar peralatan masih terbuat dari bahan yang belum sesuai standar, tata letak peralatan produksi belum sesuai urutan produksi, dan tidak menggunakan timbangan.
  - c. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, UKM tidak memiliki tempat khusus mencuci tangan dan pelengkap yang diperlukan seperti sabun, alat pengering, tempat sampah tertutup dan peringatan mengenai keharusan mencuci tangan, kamar mandi memiliki pintu yang rusak dan tidak memiliki jamban, serta belum ada karyawan khusus yang bertanggung jawab pada kegiatan higiene dan sanitasi.
  - d. Kesehatan dan Higiene Karyawan, terdapat kebiasaan karyawan mengobrol dan merokok di ruang produksi, dan belum memakai pakaian produksi yang sesuai.
  - e. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi, pembersihan tempat produksi belum dilakukan secara maksimal.
  - f. Penyimpanan, penyimpanan tepung ditumpuk terlalu tinggi dan menyentuh dinding, penyimpanan produk akhir tidak dilapisi alas, serta peralatan belum disimpan sesuai urutan produksi.

- g. Pengendalian Proses, pengendalian mutu proses produksi belum sesuai standar.
- h. Pelabelan, UKM Kerupuk Pambudi tidak memiliki label.
- i. Pengawasan oleh Penanggung Jawab, hanya dilakukan oleh pemilik sementara pemilik UKM belum pernah mengikuti Sertifikasi Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP)
- j. Penarikan Produk, belum pernah melakukan penarikan produk dan belum memiliki prosedur penarikan produk.
- k. Pencatatan dan Dokumentasi, UKM hanya melakukan pencatatan penjualan saja.
- l. Pelatihan Karyawan, pemilik belum pernah mengikuti pelatihan terkait CPPB-IRT, tidak ada pelatihan secara khusus, karyawan baru hanya diberi arahan oleh pemilik UKM dan akan dibantu karyawan lainnya.

Sedangkan parameter yang sudah sesuai dengan konsep CPPB, yaitu:

- a. Lokasi dan Lingkungan Produksi
  - b. Suplai Air
2. Perbaikan yang bisa dilakukan oleh UKM Kerupuk Pambudi berdasarkan Konsep CPPB yaitu:
- a. Bangunan dan Fasilitas, desain dan tata letak mesin di ruang produksi dan penggorengan diurutkan sesuai alur produksi, dilakukan pembersihan secara menyeluruh dan rutin pada bangunan dan fasilitas ruang produksi, dan mengadakan tempat cuci tangan pada setiap bangunan produksi.
  - b. Peralatan Produksi, mengganti peralatan dari bahan yang sesuai standar, meletakkan peralatan sesuai alur produksi, menggunakan timbangan untuk menakar bahan.
  - c. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, UKM mengadakan tempat mencuci tangan khusus (*wastafel*) dengan sabun, alat pengering, tempat sampah tertutup dan memberi peringatan mengenai keharusan mencuci tangan, memperbaiki kamar mandi dengan layak, dan memilih satu karyawan untuk bertanggung pada kegiatan higiene dan sanitasi.

- d. Kesehatan dan Higiene Karyawan, menegur dan membuat peraturan bahwa dilarang mengobrol serta merokok di ruang produksi, juga membuat peraturan mengenai karyawan harus berpakaian yang sesuai standar ketika melakukan produksi,
- e. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi, membuat jadwal pembersihan tempat produksi secara berkala.
- f. Penyimpanan, penyimpanan tepung ditumpuk tidak terlalu tinggi, penyimpanan produk akhir dibuatkan rak sehingga tersusun rapi dan tidak bersentuhan langsung dengan lantai, dan peralatan disusun sesuai alur produksi.
- g. Pengendalian Proses (Bahan Baku, Proses Produksi, Produk Akhir, dan Kemasan), membeli bahan baku sesuai dengan standar UKM kemudian disimpan pada tempat kering, bersih, dan tertutup; pada proses produksi ditetapkan batas kritis, tindakan pengendalian untuk mencapai standar mutu, dan tindakan koreksi apabila hasil proses tidak sesuai dengan batas kritis; pada produk akhir dilakukan evaluasi terkait bahan baku dan proses produksi penyumbang angka hasil uji yang telah dilakukan; pada pengemasan dilakukan perubahan menjadi kemasan sekali pakai dengan berat 1 kg atau 200 kerupuk di setiap kemasannya.
- h. Pelabelan, UKM Kerupuk Pambudi seharusnya membuat desain pelabelan yang sesuai konsep CPPB dan Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- i. Pengawasan oleh Penanggung Jawab, pemilik UKM seharusnya mengikuti Sertifikasi Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP), kemudian menerapkannya pada proses produksi dan mengajarkan ke karyawan lain.
- j. Penarikan Produk, UKM membuat kode produksi pada label dan membuat prosedur penarikan produk.
- k. Pencatatan dan Dokumentasi, UKM seharusnya melakukan pencatatan terkait penerimaan bahan-bahan produksi, pembersihan dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan,

distribusi dan penarikan produk, serta hal-hal lainnya yang dianggap penting

1. Pelatihan Karyawan, seharusnya pemilik mengikuti pelatihan mengenai CPPB-IRT untuk mengetahui prinsip-prinsip kegiatan higiene dan sanitasi pangan kemudian mengaplikasikan dan mengajarkan pengetahuan tersebut kepada karyawan.

## **B. Saran**

Saran yang dapat diberikan kepada UKM Kerupuk Pambudi berdasarkan kesimpulan tersebut sebagai berikut:

1. Seharusnya UKM melakukan perbaikan pada parameter-parameter tertentu yang sesuai dengan konsep CPPB menurut BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 agar menghasilkan produk yang bermutu dan aman dikonsumsi.
2. Melakukan perbaikan pada bangunan ruang produksi dan penggorengan seperti pengecatan dinding, penggantian bahan pintu di ruang produksi dan penggorengan dengan bahan yang kokoh, pemberian kasa pada pintu, ventilasi, dan jendela serta pemberian plafon pada langit-langit untuk menjaga kerapatan bangunan agar tidak ada celah masuknya hama.
3. Melakukan pergantian peralatan produksi yang tidak sesuai dengan konsep CPPB seperti penggantian tungku menjadi kompor gas, untuk menjaga kebersihan tempat penggorengan dari sisa abu pembakaran dan memudahkan pengaturan suhu penggorengan dan penggantian wadah kayu untuk pengadukan karena terbuat dari bahan kayu yang mudah menyerap air dan sulit untuk dibersihkan.
4. Melakukan perbaikan pada konsep desain dan tata letak peralatan produksi yang sesuai dengan konsep CPPB agar karyawan dapat bekerja lebih efektif dan menghindari adanya kontaminasi silang.
5. Seharusnya UKM lebih memperhatikan fasilitas dan kegiatan sanitasi dan higiene karyawan dengan memberikan fasilitas cuci tangan khusus untuk karyawan di ruang produksi dan penggorengan yang dilengkapi sabun dan tisu pengering, serta memberikan peringatan kepada karyawan untuk selalu

cuci tangan sebelum produksi, menggunakan pakaian kerja, tidak makan, tidak minum, tidak mengobrol dan merokok ketika bekerja.

6. Sanitasi lingkungan ruang produksi dan sanitasi peralatan seharusnya dilakukan dengan lebih maksimal, terjadwal, dan rutin sehingga kebersihannya terjamin dan bisa meningkatkan mutu kerupuk yang dihasilkan.
7. UKM harus memisahkan penyimpanan produk akhir dan kemasan, serta menyimpan bahan baku, produk akhir, dan kemasan di tempat tertutup, tidak langsung menyentuh lantai, dinding, dan langit-langit sehingga mengurangi risiko kontaminasi.
8. Melakukan penerapan pengendalian mutu mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga produk akhir pada pengolahan kerupuk di UKM Kerupuk Pambudi dan menggunakan bahan-bahan sesuai dengan standar SNI dan standar UKM sehingga menjaga kualitas dan keamanan pangan produk.
9. Melakukan perbaikan kemasan menjadi ukuran lebih kecil dan seragam serta menutup kemasan menggunakan sealer agar kemasan tertutup rapat dan mengurangi risiko kontaminasi akibat kemasan berulang-ulang.
10. Pemilik UKM seharusnya mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan sertifikat dan mendaftarkan produk untuk mendapatkan Nomor P-IRT ke kabupaten setempat untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan menjamin keamanan pangan.
11. Memberikan label pada kemasan dengan informasi yang lengkap yaitu nama produk, komposisi, berat bersih, nama dan alamat IRTP, tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa, kode produksi, serta nomor PIRT untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan menjamin keamanan pangan.
12. UKM perlu melakukan pengawasan, pencatatan, dan dokumentasi pada proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku hingga penjualan produk akhir, melengkapi pencatatan dan dokumentasi terkait untuk pengajuan sertifikat Halal MUI.
13. Melakukan pelatihan karyawan baru oleh pemilik dan meningkatkan kedisiplinan karyawan lama mengenai konsep CPPB.