Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

BAB VI
PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di PT.XYZ, maka secara umum dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat 6 dokumen HACCP PT.XYZ yang tidak memenuhi standar *food saftey management system* yang telah ditentukan dan dibuat oleh Thaheer, 2005 dan *European Committee for Standardisation,* 2004, FDA, 1997, SNI 01-4852-1998, Codex Alimentarius dalam *EC-Asean Economic Co-Oeration Programme on Standards*, *Quality and Conformity Assessment,* 2004 sedangkan 1 dokumen lagi harus dilakukan usulan pengolahan yang sesuai dengan standar. Enam dokumen yang belum sesuai diantaranya terdiri dari :
   a. Dokumen 1 organisasi HACCP
   b. Dokumen 2 deskripsi produk
   c. Dokumen 3 identifikasi bahaya
   d. Dokumen 4 diagram aliran produksi
   e. Dokumen 5 tahapan verifikasi diagram Aliran di tempat
   f. Dokumen 7 dokumentasi dan pencatatan
2. Perbaikan implementasi HACCP *hyigene* dan sanitasi yang telah diterapkan oleh perusahaan belum sesuai untuk itu agar sesuai dengan standar metode HACCP *Food Safety Management System Guidelines For Implementation* dapat dilakukan melalui perbaikan dasar dengan implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) terhadap *hygiene* dan sanitasi pada *product disciccated coconut* (DC). Berikut ini adalah tabel uraian perbaikan yang dapat dilakukan oleh perusahaan:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, pen
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa iz
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University

Tabel 6.1 Hasil penilaian dan perbaikan implementasi dengan menggunakan metode GMP

No	Permasalahan	Prosedur permasalahan	Perbaikan GMP
1	Pengendalain perbaikan dokumen organisasi	HACCP dokumen 1	Perusahaan dapat melakukan perbaikan dokumen organisasi melalui prosedur dasar standar GMP dalam sub bab manajemen perusahaan dimana di dalam hal ini perbaikan dilakukan dengan melihat data dan dokumen kelengkapan organisasi yang bisanya dilakukan dalam auduit internal dengan memicu pada standar GMP.
2	Pengendalian mikrobakteri	HACCP dokumen 3 dan 6	Perusahaan dapat melakukan pengecekan dokumen maupun survei lapangan terhadap lingkungan pabrik, bangunan pabrik dan fasilitas sanitasi produksi dalam aspek penyedian pangan dan pemantauan evaluasi bahan maupun proses dengan uji laboraturium, inpeksi proses, serta audit internal dari kelengkapan dokumen pengendalian alat ukur, tindakan koreksi, tinjauan manajemen, dengan memicu pada standar GMP.
			Cleaning pada bagian area produksi, dan pembentukan jadwal *cleaning* sesuai shift
			Sedangkan pada tindakan rekaman perusahaan dapat menggunakan hasil test uji laboraturium
3	pengendalian logam	HACCP dokumen 3 dan 6	Perusahaan dapat mengganti sensor *metal detector* yang sesuai dengan standar GMP
			perbaikan pada fasilitas *hygiene* dan sanitasi dengan melakukan pengecekan mesin secara berkala oleh tim operater *maintenance*.
			Lembar *check list* SC5 *hyigiene inspection checklist* 2012 bagi karyawan yang membawa atau menggunakan benda asing seperti, cincin, jarum, dan lain sebagainya.
			Dilakukan audit pada dokumen standar GMP dalam dokum aspek penyedian pangan.
4	Pengendalian penemuan karet pada produk yang tidak bisa ditangkap dengan metal detector	HACCP dokumen 3 dan 6	Perusahaan dapat mengganti pengayakan pada proses produk dengan jaring yang lebih kecil, perusahaan dapat melakukan perbaikan pada fasilitas *hygiene* dan sanitasi dengan melakukan pengecekan mesin secara berkala oleh tim operater *maintenance*, dan inpeksi dan penyortiran lebih teliti dengan syarat karyawan produksu harus sesuai dengan standar GMP dalam dokum aspek penyedian pangan.

(sumber: pengolahan data, 2018)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, pen
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa iz
© Hak Cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University

Tabel 6.1 Hasil penilaian dan perbaikan implementasi dengan menggunakan metode GMP (Lanjutan)

No	Permasalahan	Prosedur permasalahan	Perbaikan GMP
5	Pengendalian *hygiene* dan sanitasi karyawan	HACCP dokumen 5	SOP masuk karyawan Perusahaan menyediakan perlatan atau fasilitas *hygiene* dan sanitasi yang cukup sesuai standar GMP perusahaan, termasuk SOP mencuci tangan yang baik dan benar sesuai dengan standar GMP dalam pengolahan pangan di setiap tempat area yang tersedia perlatan atau fasilitas *hygiene* dan sanitasi.
			Kelengkapan fasilitas *hygiene* dan sanitasi harus di cek dan dibersihkan secara berkala oleh petugas khusus kebersihan.
			Pengendalian pelanggaran *hygiene* dan sanitasi bagi personel karyawan dengan tindakan rekaman Lembar *check list* SC5 *hyigiene inspection checklist* 2012
			Pengendalian *hygiene* dan sanitasi untuk kelengkapan produksi harus dibuat dalam SOP masuk kedalam lingkungan produksi sterilisasi
			Perusahaan menyediakan *footbath* sebelum masuk area produksi dan didalam area produksi, mengingat kontaminasi yang dikategorikan kedalam bentuk berbahaya dalam industri pangan.
6	Pendalian hama	HACCP dan SSOP	Pegendalian dilakukan dengan meletakan jebakan atau penjerat khusus hama, dan memberikan racun bagi hama yang tergolong *insecta* sesuai dengan standar GMP serta lembar *check list* SC5 *hyigiene inspection checklist* 2012 sebagai lembar cek berkala.
			Tindakan rekaman dilakukan dengan kamera CCTV
7	Pendalian kesehatan karyawan	SSOP	Pengcekan kesehatan karyawan harus dilakukan secara berkala sesuai dengan standar GMP, pembuatan SOP cek kesehataan karyawan agar lebih terstruktur, pelebelan berkas sesuai dengan tanggal pengecekan pada hari dan tanggal pengecekan dan sesuai dengan departement.
			Penambahan tenaga medis dan operator pengecekan kesehatan agar pengecekan berjalan dengan lancar.
8	Pengendalian gudang produk	HACCP dokumen 2	Perusahaan mengintruksikan penjagaan ketat pergudangan, dan hanya karyawan khusus pergudangan yang boleh masuk dengan standar GMP Penanganan pelanggan

(sumber: pengolahan data, 2018)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, pen
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa iz
© Hak Cipta Milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Tabel 6.1 Hasil penilaian dan perbaikan implementasi dengan menggunakan metode GMP (Lanjutan)

No	Permasalahan	Prosedur permasalahan	Perbaikan GMP
9	Substand produk	HACCP dokumen 5	Perusahaan melakukan Penanganan produk yang kurang memenuhi standar dengan pembuatan SOP produk.
10	Pendalian Produk	HACCP dokumen 5 dan 6	Perusahaan menyediaan footh bath, Lembar *check list* SC5 *hyigiene inspection checklist* 2012 produk akhir dan laboraturium sesuai standar GMP
11	Keamanan air	SSOP	Standarisai keamanan air Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 416/MENKES/PER/IX/1990 Tanggal : 3 September 1990 dalam dokumen GMP
Verifikasi dan validitas			Dilakukan pengecekan serta pemberian point penilaian pada dokumen yang telah diperbaiki. Pengecekan dan penilaian dilakukan Oleh tim audit internal dengan beberapa syarat audit HACCP *food saftey management system* dan dilanjutkan dengan audit eksternal.

(sumber: pengolahan data, 2018)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

6.1 Saran

Saran yang diberikan dalam laporan penelitian ini untuk pihak *industry* PT.XYZ adalah:

1. Perlu adanya perbaikan dan pengecekan dokumen secara berkala pada dokumen HACCP sesuai standar dasar GMP.
2. Perekrutan personel karyawan harus dilakukan sangat ketat dan harus melalui beberapa prosedur tes demi menjamin kelancaran berjalannya proses produksi.
3. Perlu adanya pengawasan dan pengarahan yang ketat dari perusahaan tentang pentingnya *hygiene* dan sanitasi dilingkungan produksi dan adanya sanksi yang lebih tegas bagi pelanggar serta bila perlu dibuat peraturan khusus mengenai hal tersebut.
4. Perlunya perbaikan pembuatan SOP yang sesuai dengan prosedur standarisai CPBM dalam GMP untuk mengurangi signifikan bahaya kontaminasi dari luar.

Sedangkan untuk peneliti selanjutnya dihrapakan dapat membuat data base untuk mengolah data atau menyimpan dokumen sesuai dengan standar.

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU