

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dari pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya yang menjawab rumusan masalah dan saran yang disampaikan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa dan pembahasan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari analisa kondisi di Perusahaan (pabrik) Roti X, teridentifikasi beberapa elemen dari 11 aspek yang tidak sesuai terhadap persyaratan CPPB-IRT yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higienis dan sanitasi, kesehatan dan higienis karyawan, pemeliharaan dan program higienis dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, pencatatan dan dokumentasi serta pelatihan karyawan.
2. Berdasarkan identifikasi ketidaksesuaian terhadap persyaratan CPPB-IRT ada ketidaksesuaian sebanyak 5 minor, 20 mayor, 3 serius, dan 9 kritis. Yang masuk dalam kategori serius yaitu sarana toilet tidak terjaga dalam keadaan tertutup, karyawan di bagian produksi pangan ada yang sakit saat bekerja. Elemen yang masuk dalam kategori kritis yang dapat dijabarkan yaitu mengenai permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat, tidak tersedianya tempat cuci tangan, tempat sampah tidak tertutup rapat, sampah menumpuk di ruang produksi dan tidak segera ditangani dan dibuang, dan karyawan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, dan kebiasaan karyawan produksi yang tidak mengenakan pakaian kerja saat sedang bekerja.
3. Berdasarkan hasil dari pencarian akar permasalahan, usulan upaya perbaikan yang memperhatikan persyaratan dari CPPB-IRT, antara lain:
 - a. Dipindahkannya toilet jauh dari area produksi agar sumber kontaminasi yang disebabkan oleh dekatnya toilet dengan area produksi dan tempat penyucian peralatan dapat diminimalisir.
 - b. Pelatihan pihak pabrik dan karyawan agar pihak pabrik dan karyawan dapat mengetahui dan menerapkan dari pelatihan tersebut. Hal tersebut dapat mencegah atau meminimalisir kontaminasi produk olahan.

- c. Perancangan *Standard Operating Procedure* dan Peraturan Rutin Karyawan Produksi yang akan berpengaruh terhadap tanggung jawab karyawan untuk menjaga keamanan produk olahan.
- d. Penambahan toilet dan wastafel agar dapat mencegah atau meminimalisir kontaminasi pada produk olahan.
- e. Menyediakan tempat sampah tertutup seperti *dustbin* di area produksi dan dilapisi plastik besar didalamnya dan membung sampah setiap 30 menit sekali agar dapat mencegah atau meminimalisir kontaminasi produk olahan.

5.2 Saran

Dari penelitian yang dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk mendukung perbaikan yang ditujukan untuk perusahaan dan penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Perusahaan

Saran untuk perusahaan IRT di bidang produk pangan diharapkan memenuhi seluruh elemen persyaratan CPPB-IRT untuk keamanan pangan produk. Ketika memenuhi persyaratan CPPB-IRT dapat kontaminasi produk olahan dapat dicegah atau terminimalisir.

2. Pemerintah

Saran untuk pemerintah yang membidangi pengurusan izin mendirikan perusahaan IRT di bidang produksi pangan, diharapkan untuk melihat pemenuhan persyaratan CPPB-IRT di IRT produksi pangan .

3. Penelitian selanjutnya

Saran untuk penelitian selanjutnya berkaitan dengan mengolah data CPPB-IRT adalah melakukan penelitian lebih mendalam terhadap ketidaksesuaian CPPB-IRT. Selain itu, perlu dilakukannya penelitian yang lebih lanjut untuk memberikan solusi secara spesifik terhadap penyimpangan yang berhubungan dengan Tata Letak Fasilitas.