

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dilakukan terhadap hasil pengumpulan dan pengolahan data, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kesesuaian kondisi fasilitas produksi dengan persyaratan GMP dapat dilihat bahwa secara keseluruhan memiliki nilai 60,4% yang artinya kurang memenuhi. Bagian fasilitas yang paling banyak kurang memenuhi aspek kelayakan GMP adalah fasilitas penyimpanan dan sanitasi yang berhubungan dengan pengaturan kondisi tata letak. Permasalahan tata letak produk yang kurang sesuai dengan GMP lebih banyak terjadi di ruang produksi roti manis. Hal yang paling tampak adalah ruang pendinginan dan penyimpanan produk dijadikan satu ruangan dan bersebelahan dengan ruang *return*.
2. Perancangan ulang tata letak fasilitas yang sesuai dengan persyaratan GMP untuk UKM Rotterdam Bakery menghasilkan rancangan tata letak fasilitas pabrik usulan dengan memperhatikan faktor keamanan pangan dan lebih efisien dibanding dengan tata letak awal pada UKM Rotterdam Bakery. Aliran perpindahan material yang mendorong terjadinya kontaminasi dapat dikurangi dengan penyusunan kembali stasiun kerja. Momen tata letak awal jauh lebih besar dibanding tata letak usulan yaitu 1694,1 meter per hari dan 1275 meter per hari. Momen perhitungan ini akan digunakan untuk menghitung besarnya biaya perpindahan bahan (OMH).

6.2. Saran

Dari hasil kesimpulan yang telah diuraikan, adapun saran-saran yang diberikan peneliti sehubungan dengan hasil kesimpulan antara lain:

- a. UKM Rotterdam Bakery perlu melakukan perbaikan pada beberapa bagian tata letak fasilitas agar memenuhi standar GMP seperti melakukan perbaikan pada hubungan antara dinding dengan dinding di ruang produksi sehingga tidak lagi membentuk sudut 90° yang dapat dilakukan dengan cara memberi semen dan membentuknya sedikit melengkung, penambahan kasa pada ventilasi dan penerangan cahaya, menambahkan wastafel pada area produksi

yang membutuhkan, pakaian seragam kerja dari luar dilepas dan menggantinya dengan pakaian khusus untuk masuk ke ruang produksi.

- b. Keamanan pangan produk UKM Rotterdam Bakery yang dihasilkan tidak hanya bergantung pada tata letak. Perubahan dari sistem manajemen perusahaan UKM Rotterdam Bakery juga sangat diperlukan, seperti pelaksanaan budaya kerja dan melaksanakan *training* karyawan. Budaya kerja yang mendukung terciptanya keamanan pangan salah satunya mewajibkan atau menciptakan kedisiplinan karyawan memakai seragam lengkap saat diruang produksi dan mematuhi SOP. *Training* karyawan dilakukan untuk pemahaman mengenai keamanan pangan dan prosedur proses produksi yang seharusnya dilakukan.
- c. Saran untuk penelitian selanjutnya berkaitan dengan perancangan tata letak adalah melakukan perhitungan biaya material *handling*.