

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian, maka dapat disimpulkan :

- a. Proses pengolahan ikan teri nasi dilakukan dengan baik dimulai dari proses pengadaan bahan baku, pencucian ikan, perebusan ikan, penjemuran ikan, sortasi atau *blower*, sortasi I , pemisahan ukuran atau *Sizing*, kemudian sortir II atau *checking*, pengemasan dan penyimpanan pada *cold storage*.
- b. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) di PT. Marinal Indoprima telah diterapkan dengan baik dan mengikuti semua persyaratan dalam penerapan HACCP dimulai dengan menerapkan tiga ketentuan yang dimulai dari perencanaan sertifikasi HACCP, ketentuan kedua adanya komitmen organisasi dan ketentuan ketiga dalam penerapan konsepsi HACCP ini adalah penerapan prosedur dimana dalam penerapan prosedur ini PT. Marinal Indoprima banyak melakukan kegiatan audit dan pembaruan sertifikasi HACCP, sehingga semakin banyak prosedur HACCP yang diterapkan maka status dari sertifikasi HACCP pada PT. Marinal Indoprima akan semakin baik.
- c. Faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan pada penerapan HACCP terhadap kinerja karyawan pada PT. Marinal indoprima berdasarkan uji f, uji t dan R^2 yaitu peran karyawan (X2), aspek kelompok kerja (X4) dan aspek lingkungan kerja (X5) dan variabel independen yang paling besar pengaruhnya yaitu aspek kelompok kerja (X4).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dalam penelitian yang telah dilakukan ini adalah :

1. Perguruan Tinggi atau Mahasiswa

Dapat diberikan saran kepada perguruan tinggi maupun mahasiswa untuk melakukan penelitian lebih banyak lagi mengenai hubungan keterkaitan antar sertifikasi ekspor dengan kemajuan kinerja karyawan. Diharapkan dalam penelitian selanjutnya dapat mengetahui lebih banyak faktor lain dari penerapan HACCP yang dapat mempengaruhi kinerja karyawan.

2. Perusahaan

Dapat diberikan saran kepada perusahaan agar lebih baik lagi dalam proses memenuhi sarana dan prasarana pabrik agar peningkatan status sertifikasi HACCP dapat meningkat lagi. Kemudian agar perusahaan lebih banyak lagi melakukan *training* karyawan dan memberikan banyak pengetahuan kepada karyawan mengenai mutu produk maupun mutu karyawan itu sendiri dan dapat menjaga kebersihan dari produk.

3. Pemerintah

Dalam membuat keputusan mengenai sertifikasi HACCP dan sertifikasi ekspor lainnya lebih baik lagi. Dan diharapkan pemerintah dapat membantu perusahaan dalam prosedur penerbitan maupun audit mengenai sertifikasi HACCP, agar perusahaan mengetahui syarat maupun pembaruan ketentuan pemerintah mengenai penerbitan dan audit sertifikasi HACCP.