

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian “Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Pembuatan Nopia di Usaha Kecil Menengah (UKM) Nopia Pak Narwan Banyumas Jawa Tengah”, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan nopia di UKM Nopia “Pak Narwan” meliputi pencampuran dan pengulenan, pendiaman adonan, pengolesan dengan minyak goreng, pemotongan adonan, pengisian dan pemipihan adonan, pemasakan adonan, dan pengemasan.
2. Evaluasi Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di UKM Nopia “Pak Narwan” yaitu :
 - a. Lokasi dan kondisi lingkungan sekitar UKM Nopia “Pak Narwan” ini sudah bersih dan bebas dari sampah dan bau, namun tidak untuk asap, kotoran, maupun debu.
 - b. Bangunan ruang produksi pada UKM Nopia “Pak Narwan” belum memenuhi standar yang baik.
 - c. Peralatan yang digunakan untuk proses pengolahan dalam keadaan bersih dan kering.
 - d. Suplai air atau sarana penyediaan air menggunakan sumber air dari air sumur untuk keperluan proses produksi sehari-hari .
 - e. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi masih kurang yaitu tempat cuci tangan/*wastafel* yang tidak tersedia.
 - f. Pemilik UKM menjamin semua karyawan memiliki kesehatan yang baik dan normal.
 - g. Karyawan yang ada di UKM ini belum begitu mengerti tentang personal higiene dan sanitasi, hal ini dapat dilihat dengan higiene dan sanitasi di UKM ini yang belum maksimal.

- h. Penyimpanan bahan antara bahan jadi dan bahan mentah disimpan dalam ruang yang berbeda, begitu juga dengan bahan pembersih disimpan dan ditata menjadi satu di tempat tersendiri.
- i. Evaluasi pengendalian proses
 - 1) Bahan baku di UKM Nopia “Pak Narwan” sudah sesuai dengan syarat mutu yang telah ditetapkan oleh UKM, sehingga dihasilkan produk yang sesuai dengan standar mutu yang diinginkan
 - 2) Pengendalian mutu dan pengawasan mutu dilakukan pada setiap proses produksi nopia dan proses pembuatan nopia di UKM Nopia “Pak Narwan” dilakukan secara berkala tergantung dengan jumlah pesanan dan stok yang ada..
 - 3) Hasil mutu produk akhir nopia didapatkan tidak melebihi standar SNI 01-2973-1992, pengendalian mutu produk akhir ini bertujuan untuk mendapatkan produk yang berkualitas baik dan dapat memuaskan pelanggan.
- j. Pelabelan pangan di UKM Nopia “Pak Narwan” belum terdapat kode halal dan tanggal kadaluarsa.
- k. Penanggung jawab atas produksi nopia di UKM Nopia “Pak Narwan” adalah pemilik UKM yang belum pernah mengikuti penyuluhan mengenai keamanan pangan sehingga belum memiliki sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP).
- l. Apabila produk yang dijual masih tersisa dan akan mendekati masa kadaluarsa, maka produk akan ditarik dan dijual murah ke masyarakat.
- m. Pemilik UKM melakukan pencatatan dan dokumentasi mulai dari pencatatan resep, pencatatan *stock* bahan baku, pencatatan produk jadi, dan pencatatan *sold out*.
- n. Pemilik belum pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sehingga pemilik belum bisa menerapkan serta mengajarkannya kepada karyawan.

3. Cara Konsep CPPB perlu diterapkan di UKM Nopia “Pak Narwan” guna meningkatkan mutu produk dan meyakinkan konsumen bahwa produk tersebut aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan langsung secara keseluruhan proses pembuatan nopia di UKM Nopia “Pak Narwan” perlu adanya tindakan koreksi untuk memperbaiki mutu antara lain:

1. Perlunya peningkatan kesadaran dan pengetahuan pelaku produksi tentang pembuatan nopia yang baik serta faktor-faktor yang mempengaruhinya sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik dan layak untuk dipasarkan.
2. Para karyawan sebaiknya diberikan seragam, masker dan sarung tangan khusus untuk pekerja agar memperkecil terjadinya kontaminasi secara fisik dan lebih diperhatikan lagi terhadap sanitasi pekerja.
3. Tempat produksi perlu dijaga sanitasi dan kebersihannya agar tidak menimbulkan kontaminasi pada pembuatan nopia.
4. Sanitasi alat produksi juga perlu dijaga kebersihannya agar tidak terjadi kontaminasi dalam pembuatan nopia yang membahayakan konsumen.
5. Pemilik sebaiknya mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene, sanitasi pangan, serta proses produksi pangan yang ditandai dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (Sertifikat PKP) sehingga dapat mengajarkan kepada karyawan yang lain.
6. Pemilik sebaiknya mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sehingga dapat menerapkan serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan yang lain.