

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terhadap catering, maka dapat disimpulkan :

1. PT ABKD tidak sepenuhnya memenuhi kriteria 'Baik' di setiap aspek-aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) karena terdapat 4 aspek yang mendapatkan nilai 'cukup' yaitu aspek Produk Akhir, Penyimpanan, Dokumentasi, Penarikan Produk. Namun, terdapat 2 aspek yang mendapatkan nilai 'kurang' yaitu aspek Laboratorium, serta Label dan Keterangan Produk.
2. PT ABKD telah memenuhi kriteria 'Baik' dalam pemenuhan aspek-aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara keseluruhan. Hal tersebut didapatkan melalui hasil analisa GMP dengan nilai keseluruhan sebesar 427 dari 522 (melebihi 75%) sehingga catering ini dapat dikatakan memenuhi kriteria CPPOB dengan penilaian 'Baik' sebagai catering bergolong B1.

6.2. Saran

Saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu adanya penanda yang jelas terhadap bahan baku dalam proses produksi PT ABKD.
2. Perlu adanya dokumentasi atau catatan terkait hasil produksi jumlah dan tanggal produksi distribusi inspeksi dan pengujian penarikan produk pembersihan dan sanitasi kontrol hama kesehatan karyawan pelatihan kalibrasi dan catatan lainnya.
3. Perlu adanya label yg jelas, memenuhi ketentuan yang berlaku sehingga dapat memudahkan pembedaan produk akhir
4. Perlu dilakukan tes kesehatan kepada karyawan secara berkala.