

## BAB 6

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisa serta rancangan yang sudah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 6.1.1. Terdapat 4 *point* penilaian yang belum diterapkan secara konsisten dari 68 *point* penilaian yaitu pada *point* penilaian nomor 4, 5, 6 dan 10 terkait aspek Konstruksi dan Layout Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaan). Masih terdapat dinding yang berjamur, masih ditemukan pertemuan dinding dengan lantai yang mengelupas, langit – langit yang berjamur dan berkarat dan terdapat sarang laba-laba. Penyimpangan pada aspek nomor 4,5,6 dan 10 menunjukkan bahwa program perawatan bangunan dan fasilitas serta sanitasi atau kebersihan yang sudah diterapkan belum sepenuhnya efektif mengendalikan potensi kontaminasi.
- 6.1.2. Tahapan penyusunan HACCP yang sudah dilakukan menggunakan acuan *Codex Alimentarius International Food Standards (2020), General Principles Of Food Hygiene*, dengan penerapan tujuh prinsip HACCP, diantaranya yaitu, penyusunan tim HACCP, deskripsi produk dan identifikasi tujuan penggunaan produk, penyusunan diagram alir, verifikasi diagram alir, identifikasi bahaya yang dilakukan dengan kategori bahaya fisik, kimia, biologi dan alergen, penetapan CCP dan batas kritis, penetapan tindakan pemantauan dan tindakan koreksi serta verifikasi prosedur HACCP dan dokumentasi. Berdasarkan rancangan tersebut ditetapkan *Critical Control Point (CCP)* dari HACCP Bebek Peking Beku yaitu pada pengecekan metal. Bahaya mungkin ada akibat lolosnya atau tidak terdeteksinya serpihan logam yang berasal dari peralatan kontak produk akibat terjadi kerusakan atau ketidakefektifan pada mesin *metal detector*.

## 6.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dibuat, terdapat saran sebagai berikut:

- 6.2.1. Sebelum penerapan HACCP perlunya perbaikan terkait dengan *point* penilaian yang belum terpenuhi. Perlunya evaluasi terhadap program yang sudah dijalankan dengan cara pemeriksaan atau verifikasi hasil pemeriksaan operator harian, kemudian evaluasi setiap parameter pemeriksaan baik bangunan atau fasilitas maupun hasil sanitasi atau kebersihan secara berkala dan perlu adanya pengecekan *sign-sign* atau aturan yang sudah ada terkait kondisi kelayakannya serta lakukan identifikasi masalah untuk kemudian dilakukan perbaikan segera apabila terdapat ketidaksesuaian. Kemudian masih ditemukan adanya personel yang berbicara satu sama lain dan menurunkan penutup mulut, hal tersebut perlunya penambahan bentuk sosialisasi berkala secara lisan seperti *briefing* harian, dikarenakan peringatan terkait larangan atau informasi hygiene personel sudah terpasang di masing-masing area.
- 6.2.2. Perancangan sistem manajemen keamanan pangan HACCP Bebek Peking Beku di PT XYZ ini perlu dilakukan kaji ulang atau *review* apabila rancangan HACCP ini akan diterapkan di PT XYZ untuk diselaraskan dengan kebijakan mutu dan keamanan pangan serta visi dan misi di PT XYZ, kemudian perlunya komunikasi eksternal terhadap setiap pemasok bahwa PT XYZ akan menerapkan sistem manajemen HACCP sehingga perlunya pemenuhan persyaratan sebagai pemasok.