

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian Praktek Keamanan Pangan dan Pembuatan Manual Produksi Industri Rumah Tangga Pangan (P-IRT) Gula Jahe (Studi Kasus di P-IRT Jahe Instan “Merapi Mantap”) yaitu:

1. *Survey good manufacturing practices (GMP)* pada IRTP “Merapi Mantap” di dapatkan bahwa untuk lokasi, bangunan, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan *higiene* sanitasi, pemeliharaan dan program *higiene* sanitasi, kesehatan dan *higiene* karyawan, pengendalian proses, penyimpanan, dan pelatihan karyawan sudah cukup baik dan sesuai dengan standar dari BPOM akan tetapi perlu ada perbaikan untuk peralatan produksi pada mesin penggiling jahe pada bagian luarnya sedikit berkarat dan juga perlu ditambahkannya fasilitas cuci tangan dan *toilet* khusus karyawan serta pakaian pekerja disana masih kurang karena belum adanya penutup kepala dan sarung tangan.
2. Manual produksi gula jahe dibuat dengan cara mendokumentasikan segala sesuatu yang terkait dengan produksi gula jahe, yang meliputi spesifikasi dan formulasi bahan baku dari industri rumah tangga pangan gula jahe yang sangat membantu untuk memahami tahapan proses, tujuan, prosedur, dan tindakan perbaikan yang baik dan benar untuk melakukan produksi gula jahe yang aman dan membuat mutunya menjadi konsisten.
3. Adapun tahap-tahap proses pengolahan yang merupakan titik kendali kritis pada proses pengolahan gula jahe yaitu proses pemanasan, pengadukan, dan pembentukan kristal.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan terkait penelitian Praktek Keamanan Pangan dan Pembuatan Manual Produksi Industri Rumah Tangga Pangan (P-IRT) Gula Jahe (Studi Kasus di P-IRT Jahe Instan “Merapi Mantap”) yaitu sebagai berikut:

1. Saran untuk IRTP Jahe Instan “Merapi Mantap” yaitu untuk proses penyiapan bahan baku jahe lebih baik dilakukan sendiri tidak menggunakan jasa penggilingan jahe di pasar pakem agar bahan baku benar-benar terjamin mutunya, dan juga disiapkan pekerja yang mahir dalam menggunakan alat penggilingan yang ada ditempat produksi karena pekerja yang ada hampir semua sudah berusia lansia.
2. Saran untuk penelitian selanjutnya yaitu dapat melanjutkan penelitian pada jenis produk pangan yang lain dengan proses yang sama sebagai variabel yang akan diteliti.