

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penilaian dan pembahasan pada bab IV, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan GMP di produk pisang Bu Atun Sebagian besar telah memenuhi syarat dimana penilaian yang mencakup 14 aspek memperoleh nilai sebesar 92,51 % dan terdapat 12 komponen penilaian yang tidak sesuai dengan presentase 7,49 %
2. Hasil faktor – faktor yang menyebabkan ketidak sesuaian penerapan GMP yakni sebab – akibat oleh faktor fasilitas bangunan yang tidak memenuhi standar, fasilitas sanitasi yang masih terdapat tidak memenuhi syarat, faktor pelebelan yang tidak memenuhi persyaratan, dan faktor pengangkutan yang dapat mengakibatkan terkontaminasi nya debu masuk ke olahan produk keripik pisang.

B. Saran

Berdasarkan terdapat ketidak sesuaian yang terjadi di produk keripik pisang Bu Atun penulis memberikan saran, antara berikut:

1. Perlu diperhatikan kembali kebersihan tempat produksi agar memberikan rasa aman dan tidak terkontaminasi dengan debu atau sebagainya
2. Peralatan sesudah/sebelum dilakukannya kegiatan produksi terlebih dahulu diperhatikan kebersihannya dan dilakukan pencucian apabila sesudah dilakukannya kegiatan produksi
3. Tempat sampah lebih baik harus dalam keadaan tertutup agar tidak mengakibatkan datangnya serangga pengganggu
4. Jendela diberikan kasa berupa jaring-jaring agar tidak adanya serangga pengganggu
5. Pemberian tanda toilet perlu diperhatikan dan dibuat untuk mengingatkan kebersihan sebelum melakukan kegiatan produksi.
6. Pencatatan semua aspek harus dibuat guna mengetahui apa saja yang menjadi ketidak sesuaian dalam kegiatan produksi