

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berikut merupakan kesimpulan dari penelitian di UPI IWA-QU:

1. UPI IWA-QU telah memiliki sertifikat GMP namun belum diimplementasikan dengan baik
2. Penerapan SSOP di UPI IWA-QU masih belum sesuai dengan standar

5.2 Saran

Berikut merupakan saran terhadap sebagai perbaikan berkelanjutan terhadap UPI IW-QU yaitu sebagai berikut :

1. Pihak perusahaan memberikan fasilitas pengecekan kesehatan terhadap karyawan secara berkala, juga tindakan sanitasi baik kepada karyawan ataupun alat produksi sehingga dapat menjaga lingkungan produksi dari kontaminasi dan menjaga kepercayaan konsumen terkait higienitas produk.
2. Pemimpin perusahaan menyediakan pakaian kerja lengkap sesuai standar dan lebih bijak dalam mengingatkan karyawan dalam mengenakan pakaian kerja sehingga tidak menimbulkan kontaminasi pada produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin M. 2020. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat) Jurnal Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri. 3 (1): 37-46
- Aini, N., Dwiyantri, H., Setyawati, R., Sastriawan, B., & Afiah, A. 2019. Sosialisasi dan Pendampingan Pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) di UD Annisa, Wonosobo. Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3 (2) : 133-140.
- Aisyah, N. 2019. Penerapan Sanitasi Dan Higiene Pada Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) Tanpa Duri di PT Usaha Central Jaya Sakti Makassar. Skripsi Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
- Damongilala, J.,L. 2021. Kandungan Gizi Pangan Ikani, CV. Patra Media Grafindo Bandung
- Maulina, D., S., Anggraeni, L. 2022. Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. Jurnal Sosial dan Sains, 2 (4) : 532-537
- Hardianti, Aisyah, S., Puspitasari, F., 2017. Pengaruh Waktu Pengukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Presto Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*), *Jurnal Fish Scientiae*, 7 (2) : 193-195
- Hariaty, E. 2010. Potensi Tepung Cacing Sutera (*Tubifex* sp.) dan Tepung Tapioka Untuk Substitusi Pakan Komersial Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi Jurusan Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Hastarini, E., Fardiaz, D., Irianto, E., H., & Budijanto, S., 2013. Karakteristik Minyak Ikan Dari Limbah Pengolahan Filet Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Dan Patin Jambal (*Pangasius djambal*), *Jurnal UGM*, 32 (4) : 404-407
- Jasila, I., & Zahro, F., 2015. Pembuatan Abon Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Di Pradipta Jaya Food Probolinggo. Program Studi Pengolahan Hasil Perikanan Akademi Perikanan Ibrahimy. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6 (1) : 21-32
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Resto.

- Lapene, I.,W., Sipahutar H., Y., & Ma'roef F.,F., A., 2021. Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) Dalam Minyak Nabati. Aurelia Journal, 3 (1) : 11-24
- Lianti, F.R., 2019. Analisis Usaha Agroindustri Fillet Ikan Patin (Kasus Pada CV. Graha Pratama Fish) Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Skripsi Jurusan Agribisnis Universitas Islam Riau
- Lutfi, M., Argo, D., B., & Hartini., S., 2019. Identifikasi Potensi Bahaya dan Pemantauan Critical Point (HACCP) Makanan Penerbangan. Skripsi Jurusan Keteknikan Pertanian Universitas Brawijaya. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 5 (1) : 448-449
- Manayang, Y., Joseph W.,B. S., & Sumampouw, O., 2018. Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. 4 (5) : 1-7
- Musyaddad, A., Prathama M., A., Ramadhani A., Julianto., Safitri I., Fitri I., 2019. Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship. 4 (3) : 199-206
- Nurasyah., 2019. Penerapan Sanitasi Dan Higiene Pada Proses Pengolahan Udang Windu (*Penaeus monodon*) Tanpa Kepala (Head Less) Beku Di PT. Mustika Minanusa Aurora Tarakan
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-Ind/Per/7. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) (pp.1-25)
- Perdana, R., M., G., Sumiyanto, W., & Sipahutar H., Y. 2019. Penetapan dan Pengendalian Titik Hhistamin Pada Pengolahan Tuna Steak Beku (*Thunnus* sp.) di PT. Permata Marindo Jaya Muara Baru Jakarta Utara. Jurnal Buletin JSJ, 1 (1) : 1-13
- Perdana, W.W., 2018. Penerapan GMP Dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). Jurnal Agroscience. 8 (2) : 231-239
- Prayitno, A., S., & Tjiptaningdyah, R., 2018. Penerapan 12 Tahap Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Dr Soetomo. Jurnal Agrica, 11 (2) : 79-90
- Putri, M.H., Syafira, A., & Anggrainy, M., 2022. Laporan Praktik Kerja Lapangan Komersil Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Pembuatan Gulai Kacang Panjang Di Fifin Catering Palembang. Politeknik Kesehatan Palembang

- Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. 2014. Petunjuk Teknis Inspeksi Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) Berdasarkan Konsepsi Universitas Bung Hatta HACCP pada Unit Pengumpul/Supplier. Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- Randi, B.S., Salampessy., Tb. Haeru R., Erni M., Eko N., S. 2014. Pengaruh Berat Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Terhadap Rendemen Abon Ikan Lele Dumbo Serta Pendugaan Masa Simpan dan Masa Kedaluwarsa Abon Ikan Lele Dumbo. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan, 8 (1) : 105-110
- Sahri, R. 2023. Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) Pada Proses Produksi Tahu Ibu Nur Sari Kabupaten Banyuwangi. Thesis Politeknik Negeri Jember
- Saputri, Y., 2022. Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengolahan Ikan Teri (*Stolephrus* sp.) di Sentra Pengolahan Perikanan Pasia Nan Tigo (SP3N) Kota Padang. Skripsi Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Universitas Bung Hatta
- Septiani, C.P., & Wulandari, A.R., 2018. Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia
- Sere, D., & Madya, W., 2016 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya Dalam Industri Pangan. Pusdiklat Industri
- Setioningrum, R., A., 2022. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di PT Saung Mirwan, Bekasi. Laporan Akhir Jurusan Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Institut Pertanian Bogor
- Sipahutar, H., Y., Agustin W., I., Arif, G., A., F., 2021. Karakteristik Mutu, Rendemen dan Sanitasi Pengolahan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Unit Mikro Kecil Menengah (UMKM) Rumah Abon Madiun, Kabupaten Madiun. Jurnal Bluefin Fisheries, 5 (1) :3-24
- Suhara, A. 2019. Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Jaya Mulya, Kecamatan Teluk Jame Barat, Kabupaten Karawang). Jurnal Buana Pengabdian, 1 (2) : 1-8
- Sulaeman, A., 2017. Prinsip-prinsip HACCP, PT Penerbit IPB Press
- Suryanto, M.R., & Sipahutar, Y.H. 2020. Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) *Peeled Deveined Tail On* (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. Dalam Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII : 204-222

- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control). Bumi Aksara.
- Triharjono, A., Probowati, D., B., & Fakhry, M. 2013. Evaluasi SSOP Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Agrotek*, 7 (2) : 77-83
- Triyastuti, S., M., Djaeni, M., Kaligis, D., D., Tumanduk, M., N., Ticoalu, J., F., & Wowling., F., 2022. Sanitasi Dan Higiene Pada Proses Pengolahan Bakso Tuna Di Poklahsar Lamadang Aurelia journal 4 (1) : 79-85
- Uliningrum, W., 2015. Ikan Patin Siam; Klasifikasi, Morfologi dan Habitat. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brwaijaya
- Uyunun, U., Yuliana, E., & Nurilmala, M., 2020. Analisis Perspektif Usaha Abon Ikan Kasus: CV. Aroma Food Kota Banda Aceh. *Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan*, 1(3) : 123-134
- Vitria, B. 2012. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Tanpa Duri . *Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Rekayasa*. 18
- Wahyuda T.,P.,A.,N., Sipahutar H.,Y., Maulam., A. 2017. Penerapan GMP dan SSOP Pada Abon Ikan Patin di Kabupaten Pangandaran, *Jurnal Unhas*, 9 : 73-81
- Waluyo, E., & Kusuma, B., 2017. Keamanan Pangan Produk Perikanan. Skripsi Universitas Brawijaya Press
- Wantini, S., Sulistianingsih, E. Hubungan Higiene Sanitasi Terhadap Telur Nematoda Usus Pada Lalapan Mentah Di Warung Pecel Lele Sepanjang Jalan ZA Pagar Alam Bandar Lampung. Skripsi Jurusan Analisis Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
- Wicaksani, L., A., & Adriyani, R., 2017. Penerapan HACCP Dalam Proses Produksi Dging Rendang di *Inflight Catering*. Skripsi Fakultas Kesehatan
- Winarno, F. G. 2011. Good Manufacturing Practices (GMP). M-Brio Press.
- Widjayanti, N., F., Setyowati, T. 2023. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat di Desa Plalangan Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 9 (1) : 96-100
- Zulfadhli., Rinawati., 2018. Sosialisasi gerakan memasyarakatkan makan ikan (Gemarikan) pada siswa sekolah dasar di aceh barat. *Jurnal marine kreatif*. 2 (1) : 39-42