

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi tempe di UMKM Tempe Asli HB Jambi menggunakan proses produksi yang kompleks, yang proses perendaman dan perebusannya dilakukan sebanyak dua kali. Proses produksi yang dilakukan adalah perendaman I, pencucian I, perebusan I, penggilingan, pembuangan kulit, perendaman II, pencucian II, perebusan II, penirisan, peragian, pengemasan dan fermentasi.
2. Persentase *gap analysis* untuk persyaratan yang telah dipenuhi yaitu sebesar 76,67% dan persyaratan yang belum terpenuhi yaitu sebesar 23,33%. Hal ini menunjukkan bahwa UMKM Tempe Asli HB Jambi telah memenuhi lebih dari 70% persyaratan CPPOB meskipun belum pernah mengikuti pelatihan CPPOB.
3. Rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan UMKM Tempe Asli HB Jambi untuk memenuhi persyaratan CPPOB yaitu program pelatihan terkait CPPOB dan kerja sama dengan investor.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan untuk perbaikan yang ditujukan untuk pabrik atau penelitian selanjutnya.

1. Saran yang dapat diberikan untuk pabrik berkaitan dengan hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu untuk segera mencari informasi terkait program pelatihan CPPOB untuk mendapatkan pelatihan agar mendapat pengetahuan mengenai cara produksi pangan olahan yang baik bagi produsen pangan olahan dan mengajukan kerja sama kepada investor untuk menanamkan modal sebagai investasi.

2. Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya untuk mengevaluasi pabrik Tempe Asli HB Jambi setelah mengikuti kegiatan pelatihan CPPOB.