

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi rempeyek di UKM Rempeyek Ilham yaitu dimulai dari proses persiapan bahan yang akan digunakan, lalu dilanjutkan dengan proses pencucian bahan, penggilingan, lalu bahan yang sudah digiling di campurkan menjadi adonan rempeyek, kemudian bahan digoreng pada pinggiran wajan/panci sehingga membentuk rempeyek, lalu rempeyek yang sudah matang ditiriskan dan dipindahkan ke tempat pengemasan, dilakukan pendinginan dan kemudian rempeyek dikemas.
2. Hasil evaluasi persyaratan CPPB menunjukkan 118 persyaratan telah dipenuhi dan 31 tidak terpenuhi, dengan persentase 83,33% terpenuhi dan 16,67% tidak terpenuhi. Hasil penilaian level IRTP menunjukkan UKM Rempeyek berada pada level IV yang berarti bahwa IRTP harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari.
3. Rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan oleh UKM Rempeyek Ilham untuk memenuhi persyaratan CPPB yaitu, penambahan fasilitas berupa tempat sampah tertutup, sabun pencuci tangan di ruangan produksi, alat pengering, lubang angin menggunakan kasa, penambahan kipas pembuangan (Exhaust fan), menggantikan triplek yang rusak pada langit-langit ruang penggorengan, memasang tanda peringatan, pihak UKM memberi pemahaman terhadap karyawan akan pentingnya CPPB, membuat catatan pembersihan dan perawatan, pihak IRT mengalokasikan dana untuk merenovasi tempat produksi.

#### **5.2 Saran**

Saran yang telah di berikan untuk UKM Rempeyek Ilham agar dapat mempertimbangkan atau bisa langsung menerapkan perbaikan yang diberikan dan bisa melihat kembali persyaratan GMP/ CPPB yang telah diterapkan sesuai dengan standar BPOM.