

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses produksi UMK DIYAM dimulai dari pembersihan, pencucian, pemotongan, penghalusan, pembuatan adonan, pembentukan adonan, pengukusan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi.
2. Hasil pemenuhan persyaratan CPPOB menunjukkan persentase 47% terpenuhi, 50% tidak terpenuhi, dan 3% tidak berlaku. Hasil penilaian *checklist* mandiri yang dilakukan di UMK DIYAM didapatkan total skoring 63 yang berada pada rating sangat buruk (D).
3. Rekomendasi perbaikan yang diberikan kepada pihak UMK DIYAM yaitu program pelatihan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB), membuat poster peringatan, membuat SOP, penyusunan jadwal rutin piket personel, dan penambahan fasilitas personel.

5.2 Saran

Untuk pihak UMK DIYAM sebaiknya menerapkan atau mempertimbangkan rekomendasi perbaikan yang diberikan dan memperhatikan persyaratan CPPOB yang ada.