

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penerapan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UMKM XYZ masih belum optimal. Hasil evaluasi terhadap 12 aspek GMP menunjukkan bahwa sebagian besar aspek berada pada kategori kurang (C) dan sangat kurang (D), dengan hanya satu aspek yaitu laboratorium yang belum memenuhi standar sepenuhnya. Beberapa aspek yang menonjol memiliki tingkat penerapan sangat rendah, antara lain aspek bangunan dan tata letak, peralatan produksi, bahan baku, serta proses pengolahan. Permasalahan utama dalam proses produksi kerupuk ikan meliputi kerupuk yang pecah akibat pengemasan dalam keadaan panas, munculnya jamur akibat penjemuran yang tidak sempurna, serta penggunaan kemasan yang kurang higienis dan tidak kedap udara. Untuk mengidentifikasi risiko kegagalan yang muncul dalam proses produksi, digunakan metode *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA), yang menunjukkan bahwa risiko tertinggi terdapat pada kondisi penyimpanan bahan baku yang tidak memadai.

6.2 Saran

Dari hasil analisis tersebut, disarankan agar UMKM XYZ melakukan penerapan SOP pada aspek penyimpanan bahan baku dengan merancang ulang alur produksi yang lebih higienis dan efisien. Perlu dilakukan pengadaan fasilitas sanitasi yang memadai, seperti:

- penambahan tempat cuci tangan yang lengkap dengan sabun dan pengering,
- serta memastikan tempat sampah tertutup tersedia di setiap area kerja.

Selain itu, pengemasan produk perlu ditingkatkan dengan menggunakan bahan yang lebih higienis dan kedap udara untuk menjaga kualitas kerupuk ikan. Peningkatan kebersihan dan penyimpanan bahan baku juga perlu diperhatikan dengan menerapkan sistem penyimpanan yang sesuai standar seperti FIFO. UMKM juga perlu memberikan pelatihan kepada karyawan terkait praktik higiene pribadi dan pentingnya penerapan GMP secara konsisten. Terakhir, aspek-aspek dengan

nilai risiko tertinggi yang ditemukan melalui metode FMEA harus menjadi prioritas utama dalam proses perbaikan berkelanjutan guna meningkatkan kualitas dan keamanan produk kerupuk ikan secara keseluruhan.

