

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standar Sanitation Operational Procedur* (SSOP) dalam proses produksi *Red Velvet Cup Cake* Yogya Bandung masih kurang karena standar untuk bobot penilaian SSOP adalah 74-83. Sementara hasil penilaian bobot selama observasi adalah 64.
- Higienitas dari para pekerja sehingga menyebabkan penyimpangan-penyimpangan saat produksi.
- Titik Kendali Kritis (TKK) pada bahan baku yaitu *whipped cream* dan krim keju
- Titik Kendali Kritis pada tahapan produksi yaitu *baking*, pendinginan suhu ruang dan penyimpanan suhu *freezer*.
- Pada hasil pengujian umur simpan, perubahan tekstur dan aroma terlihat tanggal 27 Oktober 2019 sehingga kadaluarsa produk tidak sesuai dengan yang ditentukan di perusahaan yaitu satu bulan.
- Pada hasil pengujian TPC, terdapat bakteri koliform pada sampel *whipped cream* III ( $1,78 \times 10^2$ ), *cheese cream* ( $1,70 \times 10^2$ ) dan krim yang sudah dicampurkan (WC I+ WC II+ WC III + CC) ( $3,23 \times 10^7$ ).

### 5.2. Saran

- Perlu ditegaskan kepada para pekerja saat memasuki ruang produksi menggunakan APD yang benar dan bersih serta melakukan sanitasi dengan benar.
- *Apron* yang digunakan oleh karyawan selama produksi masih kotor dan tidak dicuci. Sebaiknya ada *laundry* khusus untuk apron yang kotor, apron kotor bisa diletakkan di *container* dan dicuci oleh petugas *laundry*. Karena kalau dicuci sendiri dapat terkontaminasi dengan pakaian yang ada

di rumah serta adanya ketidapedulian karyawan dalam membersihkan apron

- Perlu dibuatnya laboratorium kecil yang berisikan alat-alat seperti *Aw meter* untuk menguji kadar air dari suatu produk.
- Perlu adanya alat ukur kelembaban (RH) pada setiap *freezer* dan *chiller*
- Perlu dilakukan pengecekan suhu di tempat pendinginan *base cake* setelah proses pemanggang, pengecekan suhu di ruangan *layering* dan *packing*, serta di ruangan *freezer* sehingga ruang penyimpanan dan ruang produksi tetap sejuk/dingin.
- Peletakkan krim tidak boleh terbuka dan dekat lantai, harus di suhu dingin agar tidak terkontaminasi serta untuk meja bisa dibersihkan/disemprotkan dengan alkohol 70% sebelum melakukan pengerjaan karena meja pengerjaan tidak boleh kotor.
- Lantai produksi, lantai ruangan *freezer* dan *chiller*, *container* dan peralatan yang kotor harus segera dibersihkan, tidak boleh ditunda-tunda.
- Jika akan ke toilet, sebaiknya menggunakan sandal khusus toilet
- Untuk kemasan *cake*, seharusnya diganti dengan kemasan yang tidak mudah terbuka seperti kemasan kardus kecil sehingga tidak mudah terbuka pada saat pengiriman

