

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.KESIMPULAN

- Evaluasi penerapan GMP pada tempat produksi terasi milik Pengusaha B sudah sangat baik dalam menerapkan standar proses produksi terasi, mulai dari kondisi ruang produksi, ruang pengemasan, dinding ruang produksi, langit-langit tempat produksi, serta penerangan pun sudah sangat baik, sedangkan milik Pengusaha A masih sangat kurang dalam menerapkan standar GMP ini.
- Penerapan GMP pada tempat produksi terasi milik Pengusaha A masih kurang baik dalam menerapkan standar proses produksi terasi ini, masih harus dilakukan perbaikan lagi agar sesuai dengan standar GMP yang ada.
- Cemarannya mikroba yang berbahaya pun masih ada di kedua tempat produksi tersebut, tetapi bisa diminimalkan dengan cara melakukan penerapan GMP yang baik, sehingga hasil dari produksi tidak terdapat cemaran mikroba yang berbahaya.
- Cemaran mikroba yang ada di produksi terasi milik Pengusaha A dan Pengusaha B adalah *Staphylococcus Aureus* dan *Coliform*. Kedua mikroba ini sangat berbahaya pada kesehatan manusia.
- Cemaran mikroba yang ada di tempat produksi milik Pengusaha A dan Pengusaha B melampaui standar batas cemaran mikroba.

SARAN

- Perlu dilakukan identifikasi terhadap mikroba yang lain agar lebih lengkap data yang diperlukan.
- Perlu diperhatikan penggunaan kemasan yang lebih modern contohnya kemasan vacuum agar kualitas produk terasi dapat terjaga .
- Perlu diperhatikan juga hygiene dan sanitasi terhadap para pekerja serta lingkungan produksi agar dapat menekan angka cemaran mikroba berbahaya.
- Perlu dilakukan penataan ulang terhadap letak antara peralatan dengan bahan baku agar ada jarak, serta melakukan pembersihan secara berkala terhadap lingkungan produksi agar tidak terdapat kontaminasi silang antara peralatan dengan bahan yang akan diproduksi.