

Bab V

Kesimpulan dan Saran

5.1 Kesimpulan

Penerapan HACCP pada PT. Bumi Menara Internusa sudah dilaksanakan dengan baik yang dapat dilihat dari penerapan GMP dan SSOP. GMP di PT. Bumi Menara Internusa Surabaya pada produksi gurita sudah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan aturan GMP, yaitu Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER1712010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik. Begitu pula dengan penerapan SSOP sudah dilaksanakan dengan baik dimana tingginya penerapan sanitasi dan hygiene para karyawan. Tahapan proses yang menjadi CCP disetiap proses produksi juga sudah dianalisis dengan baik karena dilakukan oleh tim yang berkredibilitas dan secara mendetail. Tetapi masih ada beberapa masalah yang terjadi seperti adanya beberapa proses yang belum di analisis dengan HACCP yang mungkin saja terdapat potensi bahaya, selain belum dianalisis beberapa proses tersebut juga belum dimasukkan dalam manual HACCP perusahaan.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan pada pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan:

a. Bagi Perusahaan:

Setelah dilakukan analisis terhadap penerapan HACCP di PT Bumi Menara Internusa Surabaya, terdapat saran yang mungkin dapat dijadikan pertimbangan perusahaan. Sebaiknya perusahaan membuat standar operasional baru untuk memakai sarung tangan anti slip bagi operator mesin tumbling dan juga mengupdate dokumen HACCP bagi pesanan yang sering dikerjakan.

b. Bagi Universitas:

Sebaiknya pihak universitas memberikan pengarahan dan pembekalan materi sebelum mahasiswa melakukan PKL, agar mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu Teknik Industri secara maksimum di tempat mahasiswa melakukan PKL.

- c. Bagi Mahasiswa:
Sebaiknya mahasiswa lebih aktif dalam mempersiapkan kegiatan PKL, agar mahasiswa dapat mengerti dan memiliki pemahaman yang cukup selama kegiatan PKL dilakukan.