

BAB V

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Unit produksi roti yang ada di SMKN 1 Kuningan sudah berjalan dengan cukup baik dan dapat dikatakan sebagai perusahaan kecil (skala rumah tangga) bagi jurusan Teknologi Hasil Pertanian (THP). Secara umum semua responden yang mengikuti unit produksi roti ini telah menerapkan “Standar Kompetensi Menerapkan Sanitasi di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian” yang telah dipelajari di kelas X. Hal ini terlihat dari total persentasi keseluruhan yang didapat oleh seluruh responden yaitu sebanyak 82.91% responden ada pada penafsiran sangat menerapkan sanitasi pada pembuatan roti. Sedangkan apabila dilihat dari setiap aspek yang dijadikan kriteria pengamatan didapatkan hasil sebagai berikut.

Setelah dilakukan pengamatan tentang penerapan teknik sanitasi terhadap bahan pada pelaksanaan unit produksi roti, data yang didapat menunjukkan bahwa 100% responden ada pada penafsiran sanitasi sangat diterapkan pada bahan pembuatan roti yang digunakan. Persentasi tersebut menunjukkan bahwa kesadaran responden akan pentingnya menggunakan bahan-bahan yang bebas dari cemaran dalam proses pembuatan roti agar menghasilkan produk yang berkualitas dan menciptakan lingkungan perusahaan pengolahan pangan yang saniter sudah sangat bagus dan sebisa mungkin harus selalu dipertahankan.

Pada pengamatan tentang penerapan teknik sanitasi terhadap peralatan pada pelaksanaan unit produksi roti, didapatkan hasil bahwa 71.54% responden ada pada penafsiran sanitasi diterapkan pada peralatan pembuatan roti. Persentasi tersebut menunjukkan bahwa masih ada beberapa kegiatan dalam upaya untuk melakukan sanitasi pada peralatan pembuatan roti yang tidak dilakukan oleh responden, oleh karena itu sebisa mungkin responden harus menyepurnakannya guna menciptakan lingkungan perusahaan pengolahan pangan/ makanan yang saniter.

Siti Hardiyanti, 2014

Penerapan “Standar Kompetensi Menerapkan Sanitasi Di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian” Pada Pelaksanaan Unit Produksi Roti Di Smkn 1 Kuningan
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Pada pengamatan tentang teknik sanitasi terhadap ruang dan lingkungan pengolahan pada pelaksanaan unit produksi roti, data yang diperoleh menunjukkan bahwa 100% responden ada pada penafsiran sanitasi sangat diterapkan pada ruang dan lingkungan pembuatan roti. Persentasi tersebut menunjukkan bahwa responden sudah sangat menyadari bahwa pentingnya penerapan sanitasi terhadap ruang dan lingkungan pembuatan roti guna menciptakan lingkungan perusahaan pengolahan pangan yang saniter sudah sangat baik dan perlu untuk selalu dipertahankan.

Pada Pengamatan tentang teknik sanitasi terhadap higienis pekerja pada pelaksanaan unit produksi roti, data yang diperoleh menunjukkan bahwa 69.38% responden ada pada penafsiran higienis diterapkan pada responden selaku penjamah makanan atau pekerja pembuatan roti. Persentasi tersebut menunjukkan bahwa masih ada beberapa kegiatan yang masih tidak dilakukan oleh responden dalam upaya penerapan higienis terhadap diri sendiri sebagai pekerja dalam kegiatan unit produksi pembuatan roti. Oleh karena itu perlu bagi responden untuk menyempurnakannya agar dapat menciptakan sanitasi yang baik pada lingkungan perusahaan pengolahan pangan khususnya unit produksi roti di SMKN 1 Kuningan.

B. Rekomendasi

Saran yang dapat disampaikan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Petugas yang bertanggungjawab terhadap kegiatan unit produksi hendaknya menyediakan semua bahan dan alat sanitasi yang dibutuhkan oleh responden saat melaksanakan kegiatan unit produksi.
2. Responden hendaknya selalu mencuci tangan menggunakan sabun antiseptik sebelum dan setelah bekerja, atau setiap kali setelah melakukan kegiatan di luar pekerjaan saat jam kerja masih berlangsung.
3. Responden hendaknya selalu membersihkan kembali semua peralatan yang telah digunakan tanpa terkecuali.

4. Responden hendaknya menggunakan alat pelindung diri sederhana seperti masker, jas lab, dan penutup kepala selama berada di area pengolahan pembuatan roti secara baik dan benar.
5. Sebaiknya pada kegiatan unit produksi roti dibuat SOP yang kemudian harus diterapkan dan dipatuhi oleh semua siswa yang mengikuti kegiatan unit produksi roti tersebut.
6. Apabila ingin melakukan penelitian lanjutan terkait dengan penerapan “SK Menerapkan Sanitasi di Lingkungan Perusahaan Pengolahan Hasil Pertanian” pada pelaksanaan unit produksi roti, perlu untuk dilakukan tes terlebih dahulu terhadap responden agar mendapatkan informasi secara nyata tentang sejauhmana pengetahuan dan pemahaman responden terhadap sanitasi pada di lingkungan perusahaan pengolahan hasil pertanian atau pangan.