

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis bahaya pada proses pengolahan udang putih beku tanpa kepala di PT.XX Gorontalo ditemukan *Coliform* es 22 APM/mL, udang segar 225 APM/g, udang beku 64 AMP/g, air cucian <3 APM/mL; *Salmonella* udang segar dan beku negatif. Nilai pH air cucian 7, serta suhu pusat udang beku -16°C. Program GMP yang harus diperbaiki yaitu langit-langit ruang pengolahan, fasilitas toilet, perlengkapan pengolahan, laboratorium, ruang penyimpanan, proses pengolahan. Program SSOP yang perlu diperbaiki yaitu sanitasi pembuatan es, fasilitas pencucian tangan dan toilet, proses pengolahan, kesehatan karyawan.
2. Titik kritis yang perlu dikontrol pada program HACCP pengolahan udang di PT. XX Gorontalo yaitu penyortiran, pencucian udang, proses pembekuan dan penyimpanan produk.
3. Untuk mendapatkan suatu modul program HACCP bagi PT. XX Gorontalo, ada beberapa tahap yang perlu diperbaiki dari hasil penilaian GMP dan SSOP di unit pengolahan udang tersebut, sehingga modul HACCP yang di butuhkan untuk perusahaan ini dapat dilaksanakan.

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan hasil penelitian, maka disarankan agar pengolahan udang *L.vannamei* beku tanpa kepala di PT. XX Gorontalo memperbaiki sistem

manajemen mutu berdasarkan GMP dan SSOP sehingga dalam penerapan HACCP bisa tercapai dan produk yang dihasilkan dapat diekspor.