

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **1.1 Kesimpulan**

1. Hasil analisis checklist GMP menunjukkan bahwa penerapan GMP di UMKM Omah Mente sebelum perbaikan masih belum optimal dan terdapat beberapa ketidaksesuaian pada aspek PRP yang berpotensi memengaruhi keamanan produk. Setelah dilakukan pendampingan dan penerapan rekomendasi perbaikan, tingkat kepatuhan GMP meningkat dari 68,40% menjadi 83,16%, yang menunjukkan bahwa perbaikan pada SOP, kesadaran pekerja, pengaturan area dan peralatan, serta pengawasan mampu meningkatkan keamanan dan mutu produk cookies mente.
2. Hasil evaluasi dan analisis akar masalah di UMKM Omah Mente menghasilkan beberapa rekomendasi strategi perbaikan yang dapat diterapkan secara bertahap dan berkelanjutan. Langkah-langkah perbaikan seperti peningkatan sanitasi dan penggunaan alat pelindung diri terbukti membantu menciptakan sistem produksi yang lebih teratur, higienis, dan aman bagi produk pangan.

### **5.2 saran**

1. Omah Mente dianjurkan untuk terus menerapkan dan mengawasi pelaksanaan GMP guna memastikan sistem produksi yang higienis dan aman tetap terpelihara. Selain itu, pencatatan kegiatan produksi secara rutin perlu dilaksanakan sebagai bukti penerapan standar keamanan pangan.
2. Pemerintah daerah maupun instansi pembina UMKM diharapkan dapat memberikan pelatihan dan pendampingan lanjutan kepada Omah Mente untuk memperkuat penerapan GMP serta mendukung proses sertifikasi keamanan pangan, sehingga usaha dapat berkembang secara berkelanjutan