

BAB V.

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi, analisis, dan pembahasan mengenai proses pengolahan bawang goreng serta penerapan sistem jaminan mutu di PT Sinergi Brebes Inovatif, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan bawang goreng di PT Sinergi Brebes Inovatif telah dilaksanakan secara sistematis dan terstruktur mulai dari penerimaan bahan baku, pengupasan, sortasi, pencucian, pengirisan, penirisan (*spinner*), penggorengan, hingga pengemasan. Setiap tahapan proses dirancang untuk menghasilkan produk bawang goreng yang memenuhi standar kualitas fisik dan sensoris yang baik, terutama dari aspek warna, tekstur, aroma, dan kerenyahan. Penggunaan peralatan mekanis seperti mesin pengiris dan spinner juga berkontribusi dalam meningkatkan efisiensi proses serta konsistensi mutu produk.
2. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) secara umum yaitu 100% telah berjalan dengan baik serta mendukung aspek keamanan pangan dan kualitas produk. Namun demikian, pada penerapan *Standard Operating Procedures* (SOP) dan sistem *Quality Control* (QC) masih ditemukan 5-9% ketidaksesuaian dengan aspek pangan.
3. Sistem *Quality Control* (QC) pada proses pengolahan bawang goreng di PT Sinergi Brebes Inovatif diterapkan melalui pengawasan pada setiap tahapan produksi, mulai dari pemeriksaan kualitas bahan baku (warna, ukuran, kesegaran, dan tingkat kerusakan), pengendalian kebersihan selama sortasi dan pencucian, pengawasan ketebalan irisan, pengaturan suhu dan waktu penggorengan, hingga pengecekan kadar minyak, warna, aroma, serta

kerenyahan produk akhir. Selain itu, dilakukan pemeriksaan kebersihan peralatan dan lingkungan produksi serta pencatatan hasil monitoring sebagai bagian dari pengendalian mutu, guna memastikan produk akhir sudah memenuhi standar mutu dan keamanan pangan.

5.2 Saran

PT Sinergi Brebes Inovatif disarankan untuk meningkatkan konsistensi penerapan GMP, SOP, dan SSOP melalui penguatan dokumentasi, pelatihan karyawan, serta pengawasan rutin agar sistem jaminan mutu berjalan lebih optimal. Perlu dilakukan evaluasi berkala terhadap fasilitas produksi dan kualitas air guna meminimalkan risiko kontaminasi serta meningkatkan daya saing produk. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengkaji lebih lanjut pengaruh penerapan sistem mutu terhadap kepuasan konsumen dan daya simpan produk bawang goreng.