



# **BAB V**

## **KESIMPULAN**

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

Studi literatur ini dilakukan untuk mengkaji penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan yang digunakan di industri makanan skala rumahan (Ghana) dan di industri produk *Bakery* (Belanda).

Dari 200 sampel industri makanan di Ghana, sebanyak 32 (16%) industri menerapkan *Good Manufacturing Practices* (31 industri) dan ISO 22000 (1 industri). Untuk Industri *Bakery*, dari 48 toko *Bakery* yang diambil sampel, sebanyak 48 (93,75%) industri menerapkan *Hygiene code* (8 industri), HACCP (17 industri), ISO (5 industri), dan BRC (15 industri).

Penerapan sistem manajemen kualitas mutu dan keamanan makanan pada industri *Bakery* di Negara Belanda jauh lebih baik yakni menggunakan ISO, GMP, HACCP dan *Hygiene code* sedangkan di Industri makanan rumahan di negara Ghana hanya menggunakan dua sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan, yaitu ISO dan GMP.

Kajian literatur terhadap kedua artikel ini memberikan kontribusi positif terhadap pemahaman tentang sistem manajemen mutu dan keamanan pangan pada industri rumahan dan industri *bakery*. Manfaat positif yang bisa diambil dari kedua artikel ini antara lain:

- a. Pengetahuan yang diperoleh dari kedua artikel ini memungkinkan masyarakat atau konsumen dapat menentukan pilihan dalam mengonsumsi produk yang bersumber dari kedua jenis industri ini.
- b. Pengetahuan tentang manajemen mutu dan keamanan pangan akan mendorong pengusaha industri makanan untuk menerapkan manajemen mutu dan keamanan pangan dalam suplai bahan baku, perencanaan produksi, proses produksi, pengepakan, dan distribusi

## DAFTAR PUSTAKA

### 1. Referensi Utama

Tutu,B.B. dan Anfu,P.O. (2019). “*Evaluation of the food safety and quality management systems of the cottage food manufacturing industry in Ghana*”. *Food Control* 101. 24-28.

Van Der Spiegel,W., Luning,P.A., De Boer,W.J., Ziggers,G.W., dan Jongen,W.M.F. (2005). “*How to improve food quality management in the Bakery sector*”. *Netherlands Journal of Agricultural Science* 53. (2). 131-150.

### 2. Referensi Tambahan

Aprilia, A.E., Samsuri, dan Andari, T.T. (2017). “Pengaruh Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005 Terhadap Kualitas Produk Pangan Pada Departemen Produksi *Noodle* PT. Jakarana Tama *Food Industry (Factory)* Bogor”. *Jurnal Visionida* 3. (1). 14-24.

Cita, Y.P. (2011). “Bakteri *Salmonella Typhi* dan Demam Tifoid”. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6. (1). 42-46.

Dora,Manoj., Kumar,Maneesh., Van Goubergen,Dirk., Molnar,Adrienn., dan Gellynck,Xavier. (2012). “*Food quality management system: Reviewing assessment strategies and a feasibility study for European food small and medium-sized enterprises*”. *Food Control* 31. (2013). 607-616.

Joy, M.T., dan Kani, M.R. (2013). “*Emerging Opportunities and Challenges for Cottage Industries in India*”. *International Journal of Scientific and Research Publications* 3. (3). 1-4.

Kesuma,N.E., Faradina,C., Hapsari,R., Hutami,R., Saputra,K.A. (2011). “Pemahaman Konsep dan Penyusunan *Quality Management System* Pada Industri Pangan Dengan Penerapan”. *Jurnal Dan Buletin Manajemen Mutu Dan Industri Pangan* 17. (1).

Kurniawati, Desi. 2014. “Studi Kualitatif Cara Pengolahan Makanan Pada Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali”. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Lestari, T.R.P. (2020). “Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen”. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial* 11. (1). 57-72.

Nurlaela, Euis. (2011). “Keamanan Pangan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit”. *Media Gizi Masyarakat Indonesia* 1. (1). 1-7.

Purnomo, Wahyu. 2012. “Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP Roti Selai (Mandarin) Di Usaha Kecil Menengah”. Skripsi. Fakultas Pertanian, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Rina, Ananta. (2008). “Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga”. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 2. (6). 263-272.

Venkatraman, M., dan Banu, S.A. (2015). “A study on marketing of small scale and cottage Industry products”. *International Journal of Multidisciplinary Research and Development* 2. (4). 360-362.

Wijaya, Willy. (2017). “Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya”. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* 5. (2). 581-594.

Yana, Syaifuddin. (2015). “Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar”. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal* 4. (1). 17-23.