

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan pada saat praktek kerja lapangan di Rumah Potong Ayam PT Ciomas Adisatwa Balongbendo Sidoarjo dapat disimpulkan bahwa penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) sangat berpengaruh terhadap kualitas mutu daging ayam yang dihasilkan. Hal ini dibuktikan dengan hasil pengamatan dan hasil wawancara dengan karyawan Rumah Potong Ayam PT Ciomas Adisatwa yang merespon jika Standar Operasional Prosedur (SOP) tidak terlaksana dengan baik, maka daging ayam akan cepat mengalami pembusukan dan daging ayam akan menjadi rusak. Jika daging ayam rusak, secara tidak langsung daging ayam tersebut tidak bisa untuk dikonsumsi.

Berdasarkan hasil uji mikrobiologi di Laboratorium Rumah Potong Ayam PT Ciomas Adisatwa, daging ayam yang dihasilkan disana kualitas mutunya baik karena diperoleh hasil cemaran mikroba tidak melewati batas maksimum sesuai SNI dan MUI. Keadaan tersebut membuktikan bahwa Standar Operasional Prosedur yang dilakukan di RPA terlaksana dengan baik.

Standar Operasional Prosedur di RPA PT Ciomas Adisatwa terlaksana dengan baik, karena semua sistem prosedur yang dilakukan mengacu dengan prosedur SNI dan MUI. Sehingga kesalahan di RPA PT. Ciomas Adisatwa dapat diminimalisir.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di RPA PT Ciomas Adisatwa Balongbendo penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Penambahan tenaga veteriner untuk memaksimalkan tugas dan fungsi di Rumah Potong Hewan dalam melakukan pemeriksaan sebelum pemotongan (*antemortem*) dan sesudah pemotongan (*postmortem*) agar dapat mewujudkan daging ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal).