BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Praktik Pengolahan Keripik Debog Pada Home Industri Di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar

   Dalam praktik pembuatan keripik debog mempunyai tahapan – tagapan berikut: tahap persiapan bahan baku bonggol pohon pisang yang meliputi: pemesanan kepada pengepul pisang dan pengambilan dari ladang sendiri setelah mendapatkan bahan baku debog maka proses selanjuitnya yaitu perendaman, tahap pengolahan setelah bahan direndam meliputi: pembuatan adonan tepung yang di campur beberapa bumbu dapur di barengi dengan pemotongan bahan baku debog dengan pasah secara kecil – kecil, tahap selanjutnya yaitu penggorengan meliputi: memanaskan wajan yang barisi minyang goreng dan digorengnya debog yang sudah di campur dengan adonan tepung bumbu tersebut hingga debog sudah berwarna kuning kecoklatan dan muncul di permukaan, tahap selanjutnya yaitu pemberian bumbu rasa – rasa melitputi: pemberian bumbu rasa – rasa di dalam wadah khusus agar bumbu dapat merata bercampur dengan keripik, tahap terakir yakni tahap pengemasan dengan 100 gr per bungkus.

2. Praktik Pengolahan Keripik Debog Pada Home Industri Di Desa Bakalan Wonodadi Kecamatan Wonodadi Blitar Dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

Pengolahan keripik debog milik ibu hayah sudah sesuai dengan undang – undang dalam hal pengolahan dari bahan baku yang digunakan tersebut jelas dan mengandung manfaat dan adanya pemisahan alat dengan tempat – tempat yang lainnya seperti tempat penyimpanan dan penggorengan. Adapun bahan olahan yang disajikan juga sudah memenuhi kriteria halal dan hal tersebut sesuai dengan Undang – undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. Namun harus menjaga kebersihan dan ketelitian produk agar produk yang beredar di masyarakat aman dan bermanfaat.

B. Saran – Saran

1. Bagi Pemerintahan

   Mengenai standarisasi kehalalan suatu produk terutama pada penyembelihan halal, belum ada peraturan khusus yang dapat dijakikan pedoman secara pasti bagi pengusaha. Sehingga pengusaha home industri tidak mengetahui bagaimana standarisasi suatu produk makanan yang sesuai dengan peraturan yang ada. Begitupula mengenai sertifikasi halal, seharusnya pemerintah lebih memerhatikan pengusaha kecil juga, karena kebanyakan dari pengusaha kecil yang ada, berfikir bahwa sertifikasi halal hanya diperuntukkan bagi pengusaha – pengusaha besar karena biayanya yang juga besar.

2. Bagi Pengusaha

   Melihat fakta di lapangan mengenai proses atau praktik pengolahan produk makanan yang masih ada hal – hal yang masih

disepelekan seperti halnya kebersihan peralatan dan lantai yang kotor sehingga dapat mempengaruhi kehigienisan produk makanan terutama tentang standar kehalalan dalam hal pengolahan produk, semestinya para pengusaha dapat lebih memperhatikan hal tersebut.