

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Pada penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil Risk Agent (sumber risiko) tertinggi adalah perilaku disiplin pekerja yang kurang dengan persentase sebesar 23.58% nilai Aggregate Risk Priority (ARP) sebesar 1890. Kedisiplinan tenaga kerja merupakan sumber risiko yang memerlukan prioritas perbaikan karena dapat mempengaruhi ketidakhallalan produk ayam potong seperti, tidak terpotongnya 3 saluran dan penyembelihan ayam tidak dilakukan sekali sayat.
2. Berdasarkan sumber risiko yang telah dipilih pada HOR fase I dilakukan upaya perbaikan terhadap sumber risiko yang menjadi prioritas berdasarkan rasio *Effectiveness to Difficulty* (ETD) yaitu adanya sistem *reward* dan *punishment* sebesar 4253, pelatihan berkala bagi tenaga kerja sebesar 2835, menerapkan sistem absen sebesar 1890, evaluasi tenaga kerja secara rutin sebesar 1418 dan pembentukan SOP baru sebesar 945. Beberapa upaya perbaikan tersebut dilakukan untuk mengurangi sumber risiko yang ada agar kemungkinan kehalalan produk ayam potong meningkat.
3. Berdasarkan probabilitas yang didapat maka dilakukan usulan perbaikan sistem pada proses pemotongan ayam berdasarkan prinsip halal yaitu pada proses *loading* ayam, pemingsanan, pemotongan, pencabutan bulu dan *packing* produk yang dilakukan secara otomatis dan mengedepankan prinsip halal

6.2 Saran

1. Untuk penelitian lebih lanjut coba dilakukan penerapan sistem usulan untuk mengetahui besarnya risiko setelah menggunakan usulan sistem baru

2. Melakukan perbandingan risiko sebelum dan sesudah diterapkan sistem baru