

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengetahuan Pangan Halal berpengaruh positif terhadap Praktik Pengolahan Produk. Hal ini dapat dilihat dari hasil pengujian pengaruh tingkat pengetahuan pangan halal terhadap praktik pengolahan produk diperoleh nilai T hitung lebih besar daripada T tabel.
2. Terdapat arah hubungan yang positif antara Pengetahuan Pangan Halal terhadap Praktik Pengolahan Produk. Hal ini bisa dilihat dari hasil pola diagram *scatter* yang menunjukkan arah keatas dan berada di sebelah kanan.
3. Besarnya nilai Koefisien Determinasi R^2 adalah sebesar 0,168. Hal ini menunjukkan bahwa Pengetahuan Pangan Halal mempengaruhi Praktik Pengolahan Produk sebesar 16,8%. Sedangkan, sisanya sebanyak 83,2% berasal dari faktor-faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang dapat diberikan oleh peneliti yaitu:

1. Bagi para produsen makanan dapat lebih bijak dan memperbaiki praktik kehalalan dalam mengolah produk dengan meningkatkan pengetahuan terkait pangan halal sehingga dapat menambah informasi yang dapat diterapkan saat mengolah produk. Karena Umat Muslim di Universitas Muhammadiyah Semarang saat ini merupakan konsumen sekaligus sasaran utama pasar produk halal. Serta diharapkan untuk dibuatnya Sistem Penjaminan Mutu dan Kehalalan di kantin kampus untuk meningkatkan kesadaran para pengolah makanan di kantin

dalam mempraktikkan cara pengolahan pangan halal yang baik dan benar.

2. Pemberian edukasi tentang pangan halal kepada penjamah makanan di kantin Universitas Muhammadiyah Semarang, serta ditambahkannya fasilitas penunjang seperti pemasangan poster tentang praktik pengolahan pangan halal dengan bahasa yang mudah dipahami sehingga media tersebut diharapkan akan meningkatkan kesadaran penjamah makanan untuk melakukan praktik pengolahan pangan halal.
3. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat menambah variabel baru yang lainnya yang tidak diteliti dalam penelitian ini. Agar dapat dilakukan penelitian yang lebih baik lagi untuk mengetahui variabel bebas apa saja yang dapat mempengaruhi praktik pengolahan produk.