

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Hasil dari analisis prinsip GMP dan SSOP adalah catering A di Semarang, Jawa Tengah masih lemah pada higienitas pekerja dan penanganan perlindungan makanan dari potensi bahaya yang tepat.
- Proses produksi pencucian, pemasakan, pemanasan ulang, dan penyajian merupakan titik kendali kritis pada tahap produksi tengkleng.
- Pemanasan ulang mencapai titik aman dengan suhu $>70^{\circ}\text{C}$.
- Penyajian makanan setelah pemanasan ulang mencapai batas aman yaitu $>60^{\circ}\text{C}$.

5.2. SARAN

Dari hasil penelitian ini dapat diberikan saran antara lain:

- Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kemungkinan batas aman migrasi plastik dalam makanan dan resiko keamanannya.
- Penggunaan range hasil penilaian GMP yang lebih ideal

Untuk industri jasa boga diberikan beberapa saran:

- Penggunaan sarung tangan pada proses pengolahan maupun penyajian
- Adanya pengecekan suhu pada proses pemanasan ulang
- Tidak menggunakan plastik dalam proses pemasakan
- Pengontrolan suhu selama penyajian.
- Pembuatan SOP pada setiap proses dan *training* pekerja.