

5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

- Titik kendali kritis pada proses produksi adalah proses pemasakan, *holding time*, dan penyajian.
- Proses pemasakan untuk menu sate ayam adalah memasak dengan suhu $<70^{\circ}\text{C}$
- *Holding time* setelah pemasakan ke proses penyajian harus dipersingkat untuk menjaga suhu dibatas kritis demi menjaga suhu tetap di batas kritis ketika penyajian
- Pada menu ini seharusnya tidak terdapat *holding time*
- Pada proses penyajian harus dilakukan proses pemanasan ulang agar tetap menjaga produk makanan tetap bagus.

5.2 SARAN

Dari hasil penelitian ini dapat diberikan beberapa saran antara lain :

- Diperlukan penelitian dengan menggunakan *checklist* GMP yang lebih ideal
- Diperlukan penelitian menggunakan cara lain selain pengukuran suhu pada tahap verifikasi.

Untuk industri jasadaboga diberikan beberapa saran :

- Diperlukan proses pemasakan sate ayam dengan suhu lebih dari 70°C
- Diperlukan penggunaan masker pada saat proses produksi hingga ke proses penyajian
- Diperlukan termometer pengontrol pada lemari pendingin untuk penyimpanan bahan baku
- Diperlukan sabun-sabun cuci tangan di wastafel agar pekerja rajin mencuci tangan menggunakan sabun.
- *Holding time* sebaiknya dipersingkat dan pada saat penyajian menu sate ayam dilakukan pemanasan ulang.