

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. KESIMPULAN

- Pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Sanitation Operational Procedur* (SSOP) pada proses produksi di Katering “A” Semarang cukup baik, akan tetapi masih perlu adanya perbaikan pada masing-masing aspek sehingga proses pengolahan tidak berpotensi menimbulkan kontaminasi terhadap produk.
- Penyimpangan terjadi karena faktor-faktor kesalahan yang dilakukan tidak sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higienis, sehingga menimbulkan penyimpangan pada aspek sanitasi dan higienis pekerja saat produksi.
- Daging sapi dan air merupakan Titik Kendali Kritis (TKK) pada bahan baku sup iga bakar.
- Waktu tunggu (*holding time*), pendistribusian, dan penyajian merupakan Titik Kendali Kritis (TKK) pada tahap proses pengolahan sup iga bakar.
- Batas kritis suhu pemanasan untuk bakteri *Escherichia coli* yaitu 60°C selama 30 menit, *Staphylococcus aureus* yaitu 60°C selama 30 menit, dan *Salmonella* yaitu 70°C selama 2 menit.

### 5.2. SARAN

Dari hasil penelitian ini dapat diberikan beberapa saran antara lain :

- Diperlukan sosialisasi lebih lanjut tentang pentingnya menjaga higienis terutama pakaian agar tidak memakainya dari rumah.
- Diperlukan sosialisasi lebih lanjut tentang pentingnya penggunaan sarung tangan dan masker pada saat berproduksi.
- Penyajian sup iga bakar daging sapi, terutama pada daging sapi sebaiknya mengalami proses *reheating*.
- Jika ada penelitian yang serupa tentang *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) ini, sebaiknya pada penggunaan *checklist* terutama pada *Good Manufacturing Practices* (GMP) harus menggunakan *checklist* yang ideal.