

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Hasil dari analisis prinsip GMP dan SSOP didapatkan hasil bahwa industri jasa boga A di Semarang memiliki titik lemah pada higienitas pekerja khususnya dalam pencucian tangan dengan menggunakan *sanitizer* atau sabun sebelum memegang bahan baku dan memulai proses produksi.
- Pencucian, pembuatan bumbu, penggorengan, penirisan dan penyajian merupakan titik kendali kritis pada tahap produksi menu “aneka *seafood*”.
- Penggorengan dengan menggunakan minyak goreng kelima kali berturut-turut dengan bahan yang sama masih aman dalam kenaikan angka peroksidanya dengan angka peroksida 0.034 – 0.064, karena batas aman angka peroksida menurut SNI adalah 1.
- Penirisan dengan cara ditutup dan diberi lubang sedikit akan mengurangi kontaminasi silang dari pekerja.
- penyajian dengan pemanasan hingga 75°C dan memindahkan makanan dengan penjepit makanan dapat mengurangi kontaminasi pada saat penyajian.

5.2. SARAN

Dari hasil penelitian ini dapat diberikan beberapa saran antara lain :

- Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang efektivitas penambahan minyak baru didalam minyak yang telah digunakan berkali-kali pada industri jasa boga.

Untuk industri jasa boga diberikan beberapa saran :

- Memberi label sanitasi secara jelas yaitu, nama, tanggal kedatangan, dan tanggal kadaluarsa.
- Menerima bahan sanitasi ditempat berbeda dari penerimaan bahan baku produksi
- Penyajian dipanaskan hingga 75°C dan kompor spiritus tetap hidup saat penyajian untuk mempertahankan suhu makanan.
- Mencuci tangan terlebih dahulu dengan sabun sebelum dan sesudah melakukan tiap tahapan proses, khususnya pencucian.
- Menggunakan sarung tangan pada saat proses pencucian, pemotongan bahan baku, penyaringan, dan penyajian.
- Pembuatan bumbu *marinade* menggunakan air standart air minum.

- Menggunakan peralatan seperti pisau dan telenan untuk satu bahan baku, jika digunakan oleh bahan baku lain maka dilakukan pencucian alat terlebih dahulu.
- Pada saat penyimpanan dalam *coolstorage* bahan baku dipisahkan menurut jenisnya.
- Makanan ditutup dengan setidaknya plastik *wrapping* saat menunggu pendistribusian.
- Dilakukan proses pengecekan suhu pada saat distribusi sebelum dan sesampainya di lokasi penyajian.

