

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.KESIMPULAN

- Implementasi GMP yang belum sempurna pada catering A adalah bangunan masih bisa dimasuki binatang pengerat, serangga dan hama lainnya, belum adanya pelatihan karyawan tentang higiene dan sanitasi, karyawan belum memiliki seragam, masih menggunakan perhiasan, tidak menggunakan tutup kepala, masker, sarung tangan, dan belum pernah dilaksanakan HACCP.
- Implementasi SSOP yang belum sepenuhnya dilaksanakan dengan baik, yaitu pada penggunaan air dengan sumber air sumur (air tanah), para pekerja masih menggunakan kosmetik dan perhiasan, 3 bak pencuci tidak dibedakan dalam pemakaiannya, tidak adanya bagan alir produksi pangan, saluran pembuangan limbah tidak dilengkapi dengan penangkap lemak.
- Titik kendali kritis (TKK) pada bahan baku adalah ampela hati ayam dan air.
- TKK pada proses produksi yaitu pemasakan, *holding time*, pengemasan dan pengiriman.
- Hasil verifikasi air bersih menunjukkan kandungan mikrobiologi total koliform adalah 68,23 CFU/ml, sedangkan standar air bersih yang ditetapkan oleh Permenkes no. 32 tahun 2017 adalah 50 CFU/100ml air.
- Hasil verifikasi *holding time* pada masakan sambal goreng ampela hati ayam yang didiamkan sekitar 180 menit, pada menit ke-150 suhu sudah mulai melebihi batas kritis, sehingga yang menjadi batas kritis adalah menit ke-120.

5.2.SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat diberikan beberapa saran:

- Penelitian tentang perbandingan pemberlakuan peraturan higiene dan sanitasi terhadap kontaminasi silang pada produksi sambal goreng ampela hati ayam.

Pada catering A diberikan beberapa saran:

- Perlu diadakan pelatihan higiene dan sanitasi untuk karyawan.
- Perlu dilakukan pengujian kualitas air di laboratorium sebanyak 3 bulan sekali.
- Pada saat proses *holding time* masakan sambal goreng hati ayam, dilakukan pemantauan agar suhu tidak mencapai dibawah 70°C, serta tidak lebih dari 2 jam.