

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Implementasi GMP belum sepenuhnya diterapkan diantaranya, luas bangunan pengolahan yang terbatas, tempat sampah dalam keadaan terbuka, dan belum dilaksanakan HACCP.
- Implementasi SSOP belum sepenuhnya diterapkan diantaranya, lantai yang tidak rata dan licin, dinding kotor, langit-langit mengelupas, dan tempat sampah terbuka.
- Titik kendali kritis (TKK) pada bahan baku adalah penggorengan, *holding time*, pembuatan sambal, dan penyajian.
- Hasil verifikasi sambal bawang goreng dengan analisa bakteri *coliform* 20 AMP/g, sedangkan standar pada SNI 7388:2009, batas cemaran mikroba pada sambal yaitu <3/g.

5.2. SARAN

Dari hasil penelitian ini dapat diberikan saran antara lain :

- Diperlukan adanya peningkatan kebersihan ruang pengolahan yang meliputi langit-langit, lantai, dan dinding.
- Diperlukan penyediaan tempat sampah tertutup pada ruang pengolahan.
- Diperlukan sosialisasi tentang pentingnya penggunaan masker pada saat proses produksi.
- Diperlukan pemantauan pada proses *holding time* supaya tidak melebihi batas yang ditentukan.