

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Berdasarkan hasil analisa dari GMP dan SSOP restoran siap saji ini memiliki kekurangan pada sumber air yang digunakan untuk proses produksi, kebersihan ruang produksi dan higienitas karyawan
- Bahan baku pembuatan sambal terasi yang menjadi TKK adalah air, cabai dan terasi. Bahaya biologi yang harus dikendalikan adalah *Escherichia coli O157:H7*, *Shigella sp*, *Salmonella sp*. dan *Collecticum capsici*.
- Proses produksi pada pembuatan sambal terasi yang menjadi TKK adalah proses pencucian, pembakaran terasi, penghalusan bahan dan penyajian. Bahaya biologi yang harus dikendalikan adalah *Escherichia coli O157:H7*, *Shigella sp*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*.
- Proses pengendalian yang harus dilakukan adalah mencuci peralatan yang digunakan untuk membuat sambal terasi dengan menggunakan air mengalir hingga bersih tanpa meninggalkan sisa
- Hasil rata – rata uji swab pada cobek yang digunakan untuk membuat sambal terasi sebelum dicuci adalah 23.33 CFU/ 100 ml dan setelah dicuci adalah 113,33 CFU/ 100 ml, sedangkan standar yang diterapkan oleh Permenkes No. 1096 tahun 2011 adalah 0

5.2. SARAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diberikan saran antara lain :

- Perlu dilakukan pengujian terhadap air yang digunakan untuk proses pencucian peralatan maupun bahan baku

Saran yang dapat diberikan untuk restoran siap saji ini antara lain :

- Higienitas karyawan perlu ditingkatkan dengan menggunakan perlengkapan memasak yang baik dan bersih
- Menjaga kebersihan ruang produksi secara berkala dan tidak membiarkan lantai dalam keadaan licin
- Melakukan pencucian peralatan produksi sambal dengan menggunakan sikat pencuci yang bersih