

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. KESIMPULAN

- Penerapan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP) di Restoran Siap Saji “A” sudah cukup baik, namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki sehingga dapat meminimalkan kontaminasi terhadap produk.
- Implementasi GMP yang belum sempurna pada Restoran Siap Saji “A” adalah pada tempat sampah yang dibiarkan terbuka, luas bangunan yang terbatas, atap mengelupas, dinding kotor, lantai tidak rata dan retak, serta ruang bahan baku dan ruang pengolahan terdapat pada satu ruangan, dan belum pernah dilaksanakan pelatihan HACCP.
- Implementasi SSOP yang belum sepenuhnya dilaksanakan dengan baik, yaitu pada pada lantai area pengolahan tidak rata dan licin, langit-langit mengelupas dan terdapat sarang laba-laba, tidak terdapat pelapis khusus pada dinding, pintu tidak dalam keadaan tertutup dan tidak terdapat kasa, tempat sampah dalam keadaan terbuka, serta tidak terdapat diagram alir atau urutan proses secara jelas pada proses pengolahan.
- Aspek higienitas dan sanitasi yang belum diterapkan secara maksimal menjadi sumber kontaminasi selama proses produksi.
- Titik kendali kritis bahan baku ayam goreng pada proses produksi meliputi proses penggorengan.
- Batasan yang ditentukan untuk suhu penggorengan yaitu  $190,56^{\circ}\text{C}$  dalam waktu 13-20menit sehingga berdasarkan hasil oservasi di lapangan, Restoran Siap Saji “A” belum memenuhi standar
- Hasil verifikasi sampel ayam goreng menunjukkan kandungan mikrobiologi total koliform adalah 11 APM/g dimana hasil tersebut tidak memenuhi standar.

## 5.2. SARAN

Dari hasil penelitian ini dapat diberikan beberapa saran antara lain :

- Diperlukan sosialisasi lebih lanjut tentang pentingnya penerapan aspek sanitasi dan higienitas.
- Penelitian tentang perbandingan pemberlakuan peraturan higiene dan sanitasi terhadap kontaminasi silang pada produksi ayam goreng.
- 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.
- Perlu diadakan pelatihan higiene dan sanitasi untuk karyawan.
- Pada saat proses penggorengan masakan ayam goreng, dilakukan pemantauan suhu agar tidak mencapai dibawah  $190,56^{\circ}\text{C}$ , serta lama penggorengan tidak lebih dari 13-20 menit.

