

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Implementasi GMP yang belum sempurna pada restaurant 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.
- Titik kendali kritis (TKK) pada bahan baku adalah udang mentah saat pemilihan bahan baku udang yang akan digunakan.
- TKK pada proses produksi yaitu tahap penggorengan, dan penyajian.
- Hasil verifikasi sampel udang goreng tepung menunjukkan kandungan mikrobiologi melebihi batas standar SNI 6163:2017.

5.2. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat diberikan beberapa saran:

- Penelitian tentang perbandingan pemberlakuan peraturan *hygiene* dan sanitasi terhadap kontaminasi silang pada produksi udang goreng tepung.

Pada restaurant siap saji A diberikan beberapa saran:

- Perlu diadakan pelatihan *hygiene* dan sanitasi untuk karyawan.
- Perlu dilakukan pengujian pada produk yang dihasilkan di laboratorium sebanyak 3 bulan sekali.
- Ada saat proses penggorengan masakan udang goreng tepung, dilakukan pemantauan suhu agar tidak mencapai dibawah 180°C, serta lama penggorengan tidak lebih dari 2-3 menit.