

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

- Penerapan *Good hygiene practices* pada Waroeng Spesial Sambal masih belum memenuhi syarat dan masih memerlukan peningkatan.
- Penerapan *Good hygiene practices* yang masih memerlukan peningkatan diantaranya perlindungan terhadap serangga, perlindungan terhadap bahan baku dan pada penanganan pada saat proses produksi, higienitas karyawan, atribut yang digunakan oleh karyawan, kondisi tempat sampah, pembersihan peralatan makan, fasilitas cuci tangan, saluran limbah yang tidak terdapat penangkap lemak, sumber air yang digunakan.
- Penerapan Good Manufacturing Practices pada Waroeng Spesial Sambal masih memerlukan peningkatan
- Peningkatan yang perlu dilakukan adalah pada bagian perlindungan terhadap serangga, kondisi tempat sampah yang tertutup, penggunaan masker dan sarung tangan, sumber air yang digunakan, penanganan khusus terhadap bahan tambahan dan belum adanya penerapan HACCP.
- Titik kritis pada bahan baku pembuatan sambal cumi adalah pada air dan daun pisang yang digunakan.
- Batas kritis pada bahan baku air yang digunakan adalah pada APM koliform < 2/100 ml (BPOM Nomor HK.00.06.1.52.4011)
- Titik kritis pada daun pisang sebagai peralatan makan adalah *Eschericia coli* = 0 dan tidak terdapat kerusakan fisik pada daun pisang
- Titik kritis pada proses produksi adalah proses pemasakan, proses penyajian dan pembersihan daun pisang
- Batas kritis pada proses pemasakan adalah Suhu pemasakan berada di bawah 60 °C selama 15 detik.
- Batas kritis pada proses penyajian adalah produk pada saat penyajian berada pada suhu diatas 57.2°C atau dibawah dengan syarat langsung di konsumsi.

- Batas kritis pada proses pembersihan daun pisang adalah perendaman pada air panas dengan diatas 90 °C.
- Hasil verifikasi pada air dan daun pisang yang digunakan tidak terdapat bakteri *Eschericia coli*

5.2 SARAN

- Peningkatan mengenai higienitas dan pentingnya penggunaan atribut pada karyawan
- Tempat sampah yang tertutup dan dilapisi oleh plastik
- Diperlukan pengecekan kualitas air secara rutin.
- Penggunaan kasa atau tirai untuk pintu dan jendela
- Perbaikan pada proses pembersihan daun pisang dengan cara di rendam dengan air yang bersuhu diatas 60°C atau dengan menggunakan air mengalir yang berasal dari PAM.
- Daun pisang yang sudah dibersihkan di letakan kedalam tempat yang tertutup.
- Diperlukan pelatihan mengenai higienitas dan sanitasi pada pekerja
- Saran untuk penelitian selanjutnya adalah pengaruh hubungan higienitas karyawan selama proses penanganan dan lama proses produksi terhadap kualitas produk.