

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Berdasarkan hasil analisis GMP dan SSOP restoran ini memiliki kekurangan pada pengendalian bahan baku dan makanan, penyimpanan peralatan masak, kebersihan ruang produksi, dan perilaku higiene pada karyawan produksi
- Penyimpanan bahan baku setengah jadi dalam bentuk *frozen* pada restoran sudah sesuai dengan suhu yang dianjurkan.
- Suhu makanan sebelum penyajian yang meliputi siomay kukus, siomay goreng, dan bakso cuankie sesuai dengan persyaratan yang ada yaitu $>60^{\circ}\text{C}$
- Penerapan protokol kesehatan yang belum maksimal dilakukan di restoran yaitu penggunaan masker pada karyawan produksi.

5.2. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat diberikan saran antara lain :

- Perlu dilakukan pengujian terhadap air yang digunakan untuk proses pencucian bahan baku seperti sayuran dan pencucian peralatan.

Saran yang dapat diberikan untuk restoran ini antara lain :

- Pemberantasan hama harus dilakukan secara rutin dilakukan minimal dua kali dalam seminggu.
- Penerapan higiene pada karyawan harus lebih ditingkatkan. Tempat sampah pada ruang produksi harus tertutup agar tidak mendatangkan hama atau hewan pengganggu lainnya yang dapat mengkontaminasi makanan.
- Pelaksanaan protokol kesehatan yaitu penggunaan masker pada karyawan yang harus lebih diperketat atau diwajibkan saat kontak dengan makanan.