

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil observasi dan kuesioner yang dilakukan, penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan khususnya makanan siap saji di kantin kampus Universitas Islam Indonesia masih belum efektif dikarenakan kantin yang belum menerapkan prinsip HACCP sepenuhnya dan hasil jawaban kuesioner terdapat perbedaan jawaban.
2. Faktor penyebab bahaya yang teridentifikasi bahaya lebih dominan pada pengolahan makanan siap saji di kantin kampus Universitas Islam Indonesia adalah cemaran biologi yang diperkirakan adanya bakteri atau patogen yang melebihi baku mutu tetapi tidak menyebabkan perubahan pada warna, rasa dan bau pada makanan jadi.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap kantin yang memiliki potensi dalam kontaminasi makanan untuk mengetahui makanan yang disajikan layak atau tidak untuk dikonsumsi.
2. Pihak instansi terkait khususnya Universitas Islam Indonesia perlu memberikan pelatihan kepada pemilik atau karyawan kantin tentang prinsip HACCP sebagai prosedur standar proses sanitasi dan keamanan makanan.