

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.

ABSTRACT

This study aims to determine the application of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) or the hazard analysis and critical control points in the operation of fast food in the canteen Islamic University of Indonesia to identify hazards in raw materials and food processing. This research uses descriptive analysis method by comparing the results of observation, interviews and questionnaires to food handlers to determine the application of HACCP in the canteen. The location of this study conducted at the canteen Islamic University of Indonesia with 7 (seven) respondents canteen owners and 20 (twenty) consumer respondents. The study was conducted in September-December 2016. The results showed that the application of HACCP at the canteen Islamic University of Indonesia has not been effective because the canteen is still not fully implement HACCP implementation and expected pathogens that exceed quality standards on the food served.

Keywords: Implementation of Food, HACCP, Canteen.