

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

- a. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara *in depth interview* yang dilakukan, penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) di Warmindo sekitar Universitas Islam Indonesia belum efektif dikarenakan masih minimnya pengetahuan tentang *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan belum diterapkannya prinsip-prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).
- b. Titik kendali kritis pada makanan yang dipanaskan kembali ada 6 (enam) tahap yaitu penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pencucian bahan baku, pemasakan, penyimpanan makanan jadi dan pemanasan kembali. Apabila titik kendali kritis pada makanan yang langsung dimasak ada 4 (empat) tahap yaitu penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pencucian bahan baku dan pemasakan. Tahap-tahapan ini diperkirakan terdapat bahaya biologi, kimia dan fisika yang dapat menyebabkan makanan tidak aman atau makanan dapat terkontaminasi.
- c. Perbedaan antara makanan yang dipanaskan kembali dan dimasak langsung terdapat pada tahap penyimpanan makanan jadi dan tahap pemanasan kembali.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, terdapat saran yang diberikan sebagai berikut :

- a. Perlu dilakukan atau diberikan pelatihan dan pengetahuan terhadap UKM menengah seperti Warmindo tentang prinsip *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dan prosedur standard sanitasi dan higiene makanan.
- b. Perlu ditingkatkan kesadaran personal higiene dari penjamah makanan di Warmindo untuk berperilaku bersih dan higienis terhadap pengolahan makanan.
- c. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap makanan di Warmindo yang memiliki potensi bahaya untuk mengetahui makanan tersebut layak untuk dikonsumsi atau tidak.