

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada bulan Maret 2021 mengenai Manajemen Mutu Keamanan Pangan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Gianyar Dengan Pendekatan HACCP dapat ditarik simpulan :

1. Deskripsi produk makanan yang sering dipesan pada rumah makan di Gianyar yakni Warung Ijo (ikan bakar) merupakan ikan tenggiri yang berbentuk potongan yang di bakar sambal , Warung Tepi Lebih (ikan goreng) merupakan ikan kakap yang masih berbentuk utuh yang sudah dibersihkan sisik dan perutnya kemudian di goreng hingga matang, Warung Ipiel Ipiel (ikan nyat nyat) merupakan ikan kakap yang sudah dibersihkan sisik dan perutnya kemudian di masak dengan bumbu kuning, Warung Pak Made (cumi bakar) merupakan hidangan yang berasal dari cumi yang sudah diberihkan kemudian di bakar di bara api sambal di olesi bumbu hingga matang, Warung Darta (sambal udang) merupakan hidangan yang berasal dari udang yang digoreng setengah matang kemudian di masak kembali dengan bumbu merah hingga udang matang
2. Pengelolaan warung makan dalam proses penerimaan bahan baku sudah diterima dalam kondisi beku. Untuk suhu produk dingin (*chilled*) berada pada suhu 5°C atau kurang, untuk produk beku (*frozen*) berada pada suhu (-8°C) s/d (-18°C). Dalam proses penyimpanan untuk suhu yang didapat dari rumah makan seafood yaitu (-13°C) s/d (0.6°C) dengan rata rata suhu penyimpanan - 2.34°C. Rentang suhu pada persiapan pengolahan yang didapat yaitu 2.0°C - 25.4°C, rata-rata suhu persiapan yaitu 13.14°C. Dalam proses pengolahan suhu

yang didapatkan yaitu 63°C - 141°C dengan rata-rata waktu pengolahan 98.12°C. Dalam proses penyajian makanan suhu yang didapat yaitu 50.7°C - 90.4°C dengan rata rata suhu 67.17°C.

3. Identifikasi bahaya, CCP, target nilai, cara pemantauan, tindakan koreksi, verifikasi, dan cara pendokumentasian ditetapkan pada setiap tahap proses mulai dari awal produksi suatu makanan hingga sampai ke konsumsi. Pada setiap tahap ditetapkan jumlah CCP untuk bahaya mikrobiologis, kimia, maupun fisik.
4. Skor keamanan pangan di rumah makan di daerah Gianyar didapatkan skor keamanan pangan pada kelima sampel rumah makan didapatkan hasil yaitu sampel Warung Ijo memiliki skor keamanan pangan 0,97 (97%), sampel Warung Tepi Lebih memiliki skor keamanan pangan 0,932 (93,2%), sampel Warung Ipiel Ipiel memiliki skor keamanan pangan 0,932 (93,2%), sampel Warung Pak Made memiliki skor keamanan pangan 0,9935 (99,35%) dan sampel Warung Darta memiliki skor keamanan pangan 0,9704(97,04%). Dari kelima sampel diatas 3 sampel memiliki kategori baik dan 2 sampel memiliki kategori sedang, tetapi masih aman untuk dikonsumsi.
5. Uji cemaran mikroba pada bahan baku dan produk makanan yang disajikan pada rumah makan di daerah Gianyar secara mikrobiologi produk masih aman. Dilihat dari mutu mikroba dari 10 sampel masih aman untuk dikonsumsi walaupun pedagang tidak terlalu memperhatikan suhu saat ikan disimpan di dalam freezer ataupun kulkas, bahan mentah yang disimpan pada kulkas atau freezer berada pada suhu dibawah 10°C sehingga bakteri tidak dapat tumbuh

## **B. Saran**

1. Rumah makan yang terletak di Kecamatan Gianyar perlu memperhatikan hygiene bahan makanan, dan tenaga pemasak agar rajin untuk mencuci tangan serta menggunakan APD yang lengkap misalnya seperti memakai penutup kepala, memakai selop tangan, memakai alas kaki, memakai celemek, dan memakai masker pada saat memasak atau mengolah makanan dan saat memasak perlu memperhatikan alat-alat yang akan digunakan.
2. Pada warung makan yang mempergunakan bahan baku ikan atau hasil laut lainnya seperti warung yang terdapat di Kecamatan Gianyar untuk memperhatikan masa simpan bahan makanan tersebut agar keamanan mutunya tetap terjaga dengan baik dan tidak menyebabkan keracunan pada konsumen. Suhu tempat penyimpanan juga harus tetap di kontrol setiap 8 jam