

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Proses produksi daging sapi lada hitam yang tergolong CCP menunjukkan proses produksi sudah sesuai dengan SPO dan SNI No. 01-4852-1998 serta penilaian higiene sanitasi makanan KMK No.1096/MENKES/PER/VI/2011 menunjukkan kriteria kelaikan fisik termasuk kategori laik.
2. Proses pengolahan (*stewing*) sudah sesuai standar yaitu suhu pengolahan menggunakan teknik *stewing* mencapai suhu 93<sup>0</sup>C.
3. Daging sapi lada hitam disimpan sementara di *trolley* rak makanan dalam keadaan tertutup dengan tirai plastik.
4. Pemorsian dan distribusi menu daging sapi lada hitam memperhatikan waktu tunggu makanan untuk mencegah adanya potensi bahaya.
5. Pada saat penyajian makanan, makanan yang telah melewati batas waktu makan akan ditarik dan dipanaskan untuk disajikan ulang.

#### B. Saran

Sebaiknya dilakukan penerapan rancangan HACCP yang sudah disusun dengan memperhatikan prinsip HACCP dan prinsip HSM untuk dievaluasi lebih lanjut dan lebih diperhatikan khususnya bagi proses yang masuk dalam kategori CCP yaitu pada proses pengolahan (*stewing*), penyimpanan sementara ke *trolley* rak makanan, pemorsian, distribusi, dan penyajian untuk dilakukan pemantauan rutin berupa pengukuran suhu makanan sehingga dapat menghindari terjadinya *foodborne diseases*.