

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kriteria keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Industri Rumah Tangga susu kedelai PES berdasarkan skor keamanan pangan (SKP) adalah rawan tetapi aman dikonsumsi (RTA) dengan rata-rata SKP sebesar 84,06%
2. Kriteria keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Industri Rumah Tangga Susu Kedelai PES berdasarkan angka kuman adalah aman untuk dikonsumsi
3. Kriteria keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Industri Rumah Tangga Susu Kedelai PES berdasarkan Zat Pewarna Rhodamin B adalah negatif
4. Tingkat Keamanan Pangan berdasarkan skor keamanan pangan (SKP), angka kuman dan zat pewarna pada penyelenggaraan makanan di Industri Rumah Tangga Susu Kedelai PES adalah aman untuk dikonsumsi.
5. Komponen Skor Keamanan Pangan yang belum mencapai nilai maksimum pada penyelenggaraan makanan di Industri Rumah Tangga Susu Kedelai PES adalah Higiene Pengolah (HGP) dan Pengolahan Bahan Makanan (PBM),

B. Saran

- a. Bagi Industri Rumah Tangga Susu Kedelai PES di Dsn Sono Kulon, Merdikorejo Tempel

Diselenggarakan penyuluhan, pendidikan maupun pelatihan yang ditujukan kepada Balai POM dan Dinas kesehatan untuk pengolahan makanan untuk meningkatkan hygiene personal (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DMP). Selain itu juga dan pemenuhan fasilitas dan peralatan yang sesuai dengan kebutuhan penyelenggaraan makna terutama peralatan yang tertutup dan penyimpanan bahan makanan yang tertutup dan bersih. Hal tersebut ditujukan untuk mengurangi cemaran mikrobiologi dan meningkatkan keamanan pangan pada makanan yang dihasilkan.

- b. Bagi Pengolah Makanan

Pengolah makanan disarankan untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah dari kamar mandi dengan menggunakan sabun. Kegiatan mengolah makanan dengan menggunakan APD atau alat pelindung diri yang bersih dan sesuai. Kemudian dengan menggunakan wadah tertutup pada saat pengolahan. Hal tersebut ditunjukkan untuk mengurangi kontaminasi silang dari pengolah maupun dari lingkungan dan wadah ke makanan.

c. Bagi Peneliti Lain.

Peneliti lain dapat melanjutkan penelitian ini pada kadar kandungan gizi makro, seperti Karbohidrat dan Protein, dan juga dapat dilakukan adanya campuran bahan pengawet atau tidak.