**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
2. Ada pengaruh penerapan *Hazard* *Analysis and Critical Control Points* terhadap angka kuman nugget lele segar dengan nilai p = 0,003.
3. Ada pengaruh penerapan *Hazard* *Analysis and Critical Control Points* terhadap angka kuman nugget lele beku dengan nilai p = 0,023.
4. Ada pengaruh penerapan *Hazard* *Analysis and Critical Control Points* terhadap mutu organoleptik nugget lele beku dengan nilai p = 0,000.
5. Ada pengaruh penerapan *Hazard* *Analysis and Critical Control Points* terhadap mutu organoleptik nugget lele goreng dengan nilai p = 0,000.
6. **Saran**
7. Bagi pengolah nugget lele

Pengolah nugget lele dapat menerapkan instruksi kerja pada masing-masing CCP pembuatan nugget lele untuk dapat mengurangi atau menghilangkan bahaya fisik, kimia, dan mikrobiologi khususnya angka kuman serta dapat memperpanjang masa simpan nugget lele.

1. Bagi peneliti lain
2. Peneliti lain dapat meneliti angka kuman alat pengolah nugget lele.
3. Peneliti lain dapat meneliti masa simpan nugget lele yang dibekukan selama 3 jam, 6 jam dan 9 jam.
4. Peneliti lain dapat meneliti angka kuman nugget lele beku yang dibekukan 3 jam, 4 jam, 5 jam.