

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Bahaya spesifik yang teridentifikasi pada pembuatan produk ayam goreng yaitu bahaya biologi: lalat, semut, *E.coli*, *Salmonella*, *Coliform*, kutu, spora, jamur, kapang, dan serangga kecil lainnya; bahaya fisik: debu, kerikil, sisa tanah, sisa kulit bumbu, lembap/air, potongan plastik, rambut, dan kotoran kecil lainnya; bahaya kimia: pembusukan, menguapnya kadar yodium pada garam, dan ketengikan akibat oksidasi lemak pada minyak goreng.
- 2) Resiko yang teridentifikasi pada produk ayam goreng yaitu kategori resiko III, karena memiliki 3 resiko bahaya yaitu bahaya B, D, dan E.
- 3) Titik kendali kritis atau CCP (*Critical Control Point*) yang teridentifikasi yaitu pada saat penyortiran bahan/daging ayam, penumisan bumbu, perebusan daging ayam dengan bumbu kuning, pendinginan daging ayam bumbu kuning, penyimpanan daging ayam bumbu kuning, penggorengan ayam bumbu kuning, pendinginan ayam goreng, dan penyajian.
- 4) Batas kritis yang ditetapkan untuk titik kendali kritis atau CCP (*Critical Control Point*) yaitu pada kondisi mutu dan fisik ayam, kebersihan dan keamanan alat serta tempat atau ruangan dapur pengolahan, kebersihan

dan keamanan tenaga pengolah, cara pengolahan, suhu dan waktu setiap proses pengolahan, dan kelengkapan APD tenaga pengolah.

- 5) Tindakan pengawasan / monitoring yang ditetapkan pada pembuatan produk ayam goreng yaitu pengawasan pada saat penyortiran daging ayam, uji kualitatif menggunakan reagen dan pH strip, pengawasan kebersihan alat, tempat, dan ruangan pengolahan, pengawasan penggunaan APD dan kebersihan tenaga pengolah, kemudian pengawasan suhu dan waktu serta cara pengolahan.
- 6) Tindakan koreksi yang ditetapkan pada pembuatan produk ayam goreng yaitu mengembalikan/menukar daging ayam yang tidak sesuai dengan spesifikasi, mengingatkan tenaga pengolah yang belum menggunakan APD, menyediakan APD seperti celemek, masker, penutup kepala, dan alas kaki, serta mengganti dan membersihkan peralatan pengolahan yang kotor, membersihkan tempat/ruangan yang kotor, lalu mengingatkan suhu dan waktu serta cara pengolahan yang benar.
- 7) Pengelolaan tindakan verifikasi terhadap penyimpangan batas kritis CCP pada pembuatan produk ayam goreng dilakukan pertama kali pada saat observasi langsung yaitu saat pengamatan post setelah diterapkannya HACCP, ketika ditemukan penyimpangan pada batas kritis CCP segera dilakukan tindakan koreksi dan untuk pencegahan penyimpangan batas kritis pada CCP dapat dilakukan tindakan pemantauan.
- 8) Pengelolaan dokumentasi penerapan HACCP pada pembuatan produk ayam goreng dilakukan dari awal tahap penerimaan bahan hingga

penyajian pada saat pengamatan pre dan pengamatan post setelah penerapan HACCP dalam bentuk laporan penelitian serta dalam bentuk booklet rencana penerapan HACCP.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

- 1) Untuk institusi penyelenggaraan makanan / pihak manajemen catering, melakukan pembinaan pengolahan terhadap produk sesuai standar operasi prosedur (SOP) dan standar keamanan HACCP minimal 1x dalam sebulan
- 2) Untuk tenaga pengolah catering, hasil penelitian ini digunakan sebagai paduan dalam melakukan tindakan koreksi apabila ditemui penyimpangan terhadap titik kendali kritis atau CCP pada pembuatan ayam goreng
- 3) Untuk institusi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, hasil penelitian ini digunakan untuk menambah kekayaan hasil penelitian pangan khususnya di jurusan gizi
- 4) Untuk pembaca atau peneliti lain, hasil penelitian ini dijadikan referensi dan bahan pertimbangan untuk melakukan penelitian selanjutnya terkait analisis penerapan HACCP
- 5) Untuk diri sendiri, hasil penelitian ini digunakan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman dalam penelitian tentang analisis penerapan HACCP