

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Skor Keamanan Pangan yang diperoleh dari hasil penilaian pada industri Wingko TT di Kelurahan Trimurti, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul, Kota Yogyakarta ini sebesar 82,3 %
2. Kriteria keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di industri wingko TT berdasarkan skor keamanan pangan (SKP) adalah rawan tetapi aman dikonsumsi (RTAD).

B. Saran

- a. Bagi Industri Wingko TT di Trimurti, Srandakan, Bantul

Meningkatkan keamanan pangan wingko dengan mengevaluasi proses produksi dengan memperhatikan Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dan Distribusi Makanan (DMP). Selain itu, pemenuhan fasilitas terutama seperti ember dan tempat sampah yang tertutup.

- b. Bagi Pengolah Makanan

Pengolah Makanan diharapkan dapat menjaga hygiene pekerja seperti halnya:

- 1) Melakukan cuci tangan sebelum dan sesudah dari kamar mandi dengan menggunakan sabun.

- 2) Mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang makanan.
- 3) Mengenakan APD atau alat pelindung diri yang bersih.
- 4) Memegang makanan menggunakan alat bantu.

c. Bagi Peneliti Lain

Peneliti lain dapat melakukan penelitian mengenai Skor Keamanan Pangan (SKP) pada industri makanan lainnya.