

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Total Skor Keamanan Pangan (SKP) pada dua industri bakpia, yaitu industri A 73,6% dan industri B 85,7%, dengan rata – rata 79,7%. Pada setiap komponen skor keamanan pangan diperoleh hasil sebagai berikut :
 - a. Penilaian pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) pada industri bakpia A 15,5% dan industri bakpia B 13,2%, dengan rata – rata 14,3%.
 - b. Penilaian higiene pemasak (HGP) pada industri bakpia A 11,2% dan industri bakpia B 12,8%, dengan rata – rata 12,0%.
 - c. Penilaian pengolahan bahan makanan (PBM) pada industri bakpia A 42,0% dan industri bakpia B 47,6%, dengan rata – rata 44,8%.
 - d. Penilaian distribusi makanan (DMP) pada industri bakpia A 4,9% dan industri bakpia B 12,2%, dengan rata – rata 8,6%.
2. Kategori keamanan kedua industri bakpia berdasarkan penilaian skor keamanan pangan (SKP) termasuk dalam kategori keamanan pangan rawan tetapi masih aman dikonsumsi.

B. Saran

1. Bagi Industri Bakpia

Perlu memperhatikan mengenai pengendalian mutu makanan dan higiene sanitasi pada saat proses produksi berlangsung, khususnya pada higiene pengolah dan distribusi makanan.

2. Bagi peneliti lain

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jenis mikroba yang mencemari produk bakpia.

