

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada industri tempe BK yang berlokasi di Panggungharjo Sewon Bantul dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Skor Keamanan Pangan (SKP) pada industri tempe BK dengan rata-rata 86,20 % dan keadaan tiap komponen adalah :
 - a. Skor nilai pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) pada industri tempe BK dengan rata-rata 100 %.
 - b. Skor nilai hygiene pemasak (HGP) pada industri tempe BK dengan rata-rata 86,67 %.
 - c. Skor nilai Pengolahan Bahan Makanan (PBM) pada industri tempe BK 82,53 %.
 - d. Skor nilai Distribusi Makanan (DMP) pada industri tempe BK dengan rata-rata 92,27 %.
2. Berdasarkan peilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) tersebut maka industri tempe BK mempunyai kriteria keamanan pangan rawan tapi masih aman dikonsumsi.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti memberi saran sebagai berikut :

1. Total nilai Skor Keamanan Pangan perlu ditingkatkan, agar tempe yang dihasilkan industri tempe BK mencapai nilai maksimal. Yaitu dengan :
 - a. Meningkatkan hygiene pemasak pada saat pengolahan, karena beberapa pengolah tidak memenuhi persyaratan seperti mencuci tangan tidak menggunakan sabun setelah dari WC, tidak memakai tutup kepala dan ada yang tidak memakai alas kaki. Sehingga perlu adanya pelatihan atau pembekalan pada pekerja agar dapat menambah pengetahuan pekerja.
 - b. Pengolahan Bahan Makanan seharusnya dilakukan pengawasan yang baik karena ada beberapa fasilitas tidak memenuhi persyaratan seperti dapur untuk memproduksi tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, pengolah memegang makanan yang telah matang tidak menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan dan kedelai yang direbus tidak ditutup.
 - c. Pada distribusi seharusnya dilakukan pengawasan yang baik karena pekerja tidak memenuhi persyaratan seperti tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum membagikan makanan.
2. Penelitian ini hanya dilakukan pada satu industri tempe saja dan satu jenis tempe yang diproduksi. Bagi peneliti lain disarankan untuk meninjau Skor Keamanan Pangan (SKP) pada beberapa industri tempe dan beberapa jenis tempe yang diproduksi.