

BAB V

Kesimpulan dan Saran

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penerapan manajemen keamanan makanan di sebuah katering kesehatan (katering rumah sakit) dimulai dari pemilihan bahan baku, pengecekan saat penerimaan, penyimpanan, proses produksi hingga penyajian kepada konsumen. Penerapan tersebut berdasarkan pada ISO 22000.
2. Penerapan manajemen keamanan makanan di PT Griya Nutrisi secara umum sudah baik, berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode stimultan F dengan hasil Fhitung > F tabel, yaitu $15,62 > 4,003$. Namun ada beberapa poin yang harus diperhatikan kembali yaitu, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat penyimpanan alat produksi, proses penerimaan barang dari supplier, proses setelah memasak dan sebelum disajikan pada pasien dan proses reheating.
3. Berdasarkan hasil perhitungan daya terima pasien terhadap produk yang dihasilkan oleh PT. Griya Nutrisi Bandung dipengaruhi oleh keamanan makanan sebesar 22% dan sebesar 78% dipengaruhi oleh faktor lain, yaitu kesukaan, selera, menu, suasana dan lainnya.

5.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan penulis adalah sebagai berikut:

1. Area penerimaan barang sebaiknya dilakukan ditempat tertutup untuk mencegah kontaminasi dan rusaknya bahan makanan.
2. Untuk bahan yang mudah rusak, seperti telur, daging, sayur dan buah sebaiknya langsung diletakan di tempat yang memiliki suhu dibawah suhu ruangan untuk mencegah rusaknya bahan makanan dan menjaga kesegaran bahan makanan.
3. Untuk tempat penyimpanan di lemari pendingin sebaiknya menggunakan box khusus makanan agar bahan makanan tidak tercemar satu sama lain.
4. Pengecekan lemari pendingin sebaiknya dilakukan sesering mungkin, karena suhu yang tidak stabil pada lemari pendingin dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan.
5. Alat-alat produksi sebaiknya diletakan dalam rak khusus yang tertutup untuk mencegah kontaminasi dari hama seperti serangga, semut, kutu, dll juga mencegah kontaminasi lewat udara.