

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui analisis *deskriptif* dan *verifikatif* dengan menggunakan analisis regresi linier ganda, maka berdasarkan penelitian tersebut dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penerapan *Pre-Requisite Program* memiliki pengaruh yang signifikan dan positif terhadap jaminan keamanan makanan di Aston Braga *Hotel & Residence* Bandung. Berdasarkan responden pekerja kitchen dan steward menunjukkan bahwa penerapan *Pre-Requisite Program* sudah dilakukan dengan baik. Berdasarkan hasil internal audit yang masih berada dalam kategori kurang dan hasil pengamatan peneliti, masih terdapat beberapa fasilitas pendukung yang belum terpenuhi.
2. Implementasi prinsip-prinsip HACCP memiliki pengaruh yang signifikan dan positif terhadap jaminan keamanan makanan di Aston Braga *Hotel & Residence* Bandung. Implementasi prinsip-prinsip HACCP sudah mulai diterapkan oleh Executive Chef dan sudah mengalami peningkatan yang baik dengan melakukan pencatatan dan pengecekan secara rutin terhadap dokumentasi yang telah dibuat.
3. Jaminan keamanan makanan di Aston Braga *Hotel & Residence* Bandung sudah dilakukan dengan baik dengan menyimpan makanan pada suhu yang tepat, cara pemasakan yang benar, menjaga kebersihan peralatan, menggunakan bahan yang berkualitas baik dan hygiene pekerja yang baik sehingga keamanan makanan terjamin.
4. Penerapan *Pre-Requisite Program* dan implementasi prinsi-prinsip HACCP memiliki pengaruh positif terhadap jaminan keamanan makanan di Aston Braga *Hotel & Residence*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang diperoleh, maka penulis memberikan saran-saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pihak-pihak terkait dengan penelitian ini, yaitu :

1. Untuk dapat mencapai hasil internal audit dengan kategori baik, maka dalam pelaksanaan penerapan *Pre-Requisite Program* yang berkaitan dengan fasilitas pendukung seperti paper towel, hand soap, label dan lain-lain, perilaku karyawan dan pengawasan dari atasan perlu dipenuhi dan ditingkatkan sehingga penerapan *Pre-Requisite Program* akan berjalan dengan baik.
2. Untuk dapat mencapai hasil internal audit dengan kategori baik, maka dalam pelaksanaan implementasi HACCP yang berkaitan dengan prinsip-prinsip HACCP harus mengoptimalkan sistem kegiatan operasional dengan memiliki dokumentasi yang dimengerti oleh pekerja, diadakan training bagi pekerja lama, pekerja baru dan tim HACCP yang dibentuk dan pengawasan dari atasan agar sistem jaminan keamanan makanan dapat terpenuhi.
3. Untuk meningkatkan jaminan keamanan makanan, Aston Braga *Hotel & Residence* Bandung dapat mengikuti sertifikasi ISO 22000 *series on food safety management* :
 - a. ISO 22000:2005 *requirements for any organization in the food chain.*
 - b. ISO/TS 22000-1:2009 *food safety management system, PRP requirements for any organization in the food chain.*
 - c. ISO/TS 22003:2007 *requirements for bodies providing audit and certification of food safety management system according to ISO 22000.*
 - d. ISO/TS 22004:2005 *guidance on the application of ISO 22000.*
 - e. ISO 22005:2007 *traceability in the feed and food chain, general principles and guidance for system design and development.*

- f. Mengikuti sertifikasi ISO 14001:2004 (sistem manajemen lingkungan) dan ISO 9001:2008 (persyaratan untuk sistem manajemen mutu) yang berkesinambungan dengan ISO 22000 *series* sebagai *food service compliance* dan melengkapi akreditasi HACCP.