

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Setelah penulis mengadakan pembahasan mengenai “Analisis Kajian Penerapan Keamanan Makanan Yang Berimplikasi Terhadap Kepuasan Konsumen Pada PT. Sodexo Indonesia (Studi Kasus di Jakarta *International School* Cilandak)”, maka dalam bab ini penulis dapat menarik suatu kesimpulan sebagai berikut:

1. Tanggapan responden tentang variabel penerapan keamanan makanan menurut konsumen sudah cukup baik sedangkan menurut karyawan sudah baik.
2. Tanggapan responden tentang kepuasan konsumen menurut konsumen dan karyawan sudah merasa puas.
3. Kajian penerapan keamanan makanan berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan pembahasan mengenai “Analisis Kajian Penerapan Keamanan Makanan Yang Berimplikasi Terhadap Kepuasan Konsumen Pada PT. Sodexo Indonesia (Studi Kasus di Jakarta *International School* Cilandak)” dan kesimpulan yang diperoleh, maka penulis memberikan saran-saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pihak-pihak terkait dalam penelitian ini, yaitu:

1. Untuk dapat mencapai hasil internal audit yang maksimal, maka disarankan perusahaan melakukan tinjauan ulang untuk:
  - Melakukan audit secara rutin, minimal tiga bulan sekali.

- Melakukan peningkatan dalam memenuhi APD (alat pelindung diri) karyawan seperti *hand gloves*, masker, mengganti seragam dan sepatu *safety* yang baru secepatnya kepada karyawan yang telah mengajukan permintaan penggantian karna rusak.
  - Melakukan *pest control* atau pengendalian hama secara rutin sehingga tidak ada lagi hewan-hewan pengerat dan serangga yang bersarang apalagi membuang kotorannya sembarangan.
  - Dalam pelaksanaan kajian penerapan keamanan makanan dan HACCP diharapkan pihak manajemen dapat memberikan training kepada karyawan dengan kajian yang mudah dimengerti oleh karyawan sehingga dalam penerapannya, karyawan cukup mengerti dan tidak kesulitan guna meningkatkan kedisiplinan dalam kajian penerapan keamanan makanan dan HACCP sesuai prosedur yang ada.
  - Lebih rutin dalam memeriksa kemasan pada *store* yang sudah kadaluarsa, sehingga tidak ditemukan lagi barang-barang kadaluarsa.
  - Menambahkan dan mengganti rutin variasi dekorasi pada kantin agar kantin tidak terasa membosankan untuk siswa.
2. Untuk dapat mencapai hasil internal audit yang maksimal, maka disarankan perusahaan untuk memperketat pengawasan dalam hal:
- Penerapan kajian keamanan makanan dan HACCP sesuai standar sertifikasi ISO 22:000 yang dimiliki perusahaan ditinjau kembali sehingga tidak ada elemen-elemen dalam penerapannya yang kurang maksimal dan terlampaui. Seperti contohnya lalainya proses *labelling* dalam setiap penerimaan bahan baku, pengecekan alat-alat *maintenance* seperti *chiller*, dan lain-lain yang kerap terlambat sehingga mengganggu proses bekerja, pengecekan pembasmi hama dan *pest* yang tidak rutin dilaksanakan sehingga pernah ditemukan beberapa *pest* yang merusak kemasan bahan baku, pengecekan kondisi

bangunan yang rutin juga masih kurang terlaksana dengan baik seperti banyaknya pintu yang rusak dan tidak dapat tertutup rapat, dan lain-lain.

- Mengingatkan bahwa pentingnya kesadaran karyawan tentang peraturan pemakaian seragam lengkap saat bekerja, dan baju khusus karyawan seperti celemek yang digunakan saat ke kamar kecil, makan, istirahat, dan ketika terlihat sudah kotor.
- Memantau karyawan untuk lebih berdisiplin dalam hal pemberian label terhadap produk olahan atau kemasan yang baru serta lebih berdisiplin dalam mengimplimentasikan sistem FIFO (*First In First Out*).
- Melakukan pengecekan kondisi lapangan sesuai SOP yang sudah tersusun, sehingga tidak ada higiene personal karyawan yang kurang baik seperti seragam yang kotor, kuku yang panjang, dan *grooming* yang tidak sesuai aturan.