

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan penelitian di Yufeto Catering Bandung mengenai pengaruh keamanan makanan terhadap kepuasan konsumen didapatkan kesimpulan:

1. Yufeto Catering Bandung telah menjalankan penerapan prinsip keamanan makanan pada saat ini walaupun belum mempunyai sistem yang dapat memonitor jalannya penerapan prinsip keamanan makanan. Berdasarkan penelitian penerapan prinsip keamanan makanan yang ada pada saat ini mempunyai pengaruh terhadap kepuasan konsumen di Yufeto Catering Bandung.
2. Penerapan prinsip keamanan makanan berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* dapat diterapkan di Yufeto Catering Bandung dengan cara adanya komitmen yang kuat dari manajemen puncak, adanya komunikasi eksternal dan internal, kompetensi, kepedulian dan pelatihan bagi karyawan, infrastruktur yang mendukung, membentuk tim keamanan makanan dan mempunyai manajemen sumber daya manusia.
3. Manajemen keamanan makanan dapat berimplikasi positif terhadap kepuasan konsumen di Yufeto Catering Bandung dengan diterapkannya tujuh prinsip dari *Hazard Analysis Critical Control Point*.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis dan penelitian di Yufeto Catering Bandung mengenai pengaruh keamanan makanan terhadap kepuasan konsumen didapatkan saran-saran hasil dari penelitian yang dapat dipertimbangkan untuk dilakukan yaitu:

1. Diterapkan manajemen keamanan makanan berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* di Yufeto Catering Bandung.

Farhan Muqaffi, 2014

Analisis Pra Penerapan Manajemen Keamanan Makanan Berbasis Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) yang Berimplikasi terhadap Kepuasan Konsumen di Yufeto Catering Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Mengadakan pelatihan dan pemahaman tentang SNI ISO 22000: 2009 yang berlandaskan ISO 22000: 2005 untuk seluruh karyawan.
3. Mempunyai tim manajemen keamanan makanan.
4. Manajemen Yufeto Catering Bandung lebih memperhatikan hal-hal yang berkaitan dengan *personal hygiene* karyawan, penampilan karyawan dan kelengkapan karyawan dalam *grooming* baik didepan konsumen maupun dibelakang konsumen pada saat pengolahan masakan.
5. Mengadakan koreksi jika ada kesalahan dalam proses produksi maupun pelayanan pada konsumen dan melakukan *recording*.
6. Memberikan *guest comment* disetiap *event* yang diikuti untuk mengambil langkah perbaikan jika terjadi ketidakpuasan dari pihak konsumen.
7. Komunikasi eksternal dan internal yang baik.
8. Memperbaiki dan menambah infrastruktur dapur.
9. Tetap menjaga cita rasa hasil masakan dengan cara membuat *standard recipe*.
10. Mempunyai visi dan misi perusahaan.

Berikut ini saran-saran penulis bagi perusahaan catering, Asosiasi Perusahaan Jasa Boga Indonesia (APJI) dan pemerintah di Indonesia untuk memperkenalkan pentingnya manajemen keamanan makanan bagi penyedia layanan pengadaan makanan dan minuman berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* sehingga dapat diterapkan agar tercipta makanan yang aman untuk dikonsumsi oleh konsumen:

1. Bagi perusahaan catering
 - a. Mendaftarkan legalitas perusahaan.
 - b. Bergabung dengan APJI.
 - c. Melakukan sertifikasi halal.

2. Bagi Asosiasi Perusahaan Jasa Boga Indonesia (APJI)
 - a. Melakukan survey banyaknya perusahaan jasa boga yang ada di wilayah tersebut baik yang terdaftar maupun tidak terdaftar.
 - b. Membuat seminar-seminar akan pentingnya manajemen keamanan makanan berbasis HACCP.
 - c. Mengadakan *event* dengan turut memasukkan pentingnya edukasi manajemen keamanan makanan berbasis HACCP.
 - d. Menyebarkan edukasi tentang manajemen keamanan makanan berbasis HACCP melalui media sosial dan media cetak.
 - e. Menjalin kerjasama dengan pemerintah akan pentingnya manajemen keamanan makanan berbasis HACCP.
3. Bagi pemerintah
 - a. Keamanan makanan berbasis HACCP menjadi salah satu syarat legalitas perusahaan catering.
 - b. Bantuan pemerintah kepada industri jasa boga untuk pendanaan sertifikasi manajemen keamanan makanan berbasis HACCP.
 - c. Mengadakan penyuluhan rutin terkait pentingnya menerapkan manajemen keamanan makanan berbasis HACCP.
 - d. Turut serta dalam penyebaran informasi mengenai pentingnya manajemen keamanan makanan berbasis HACCP pada industri jasa boga melalui media sosial, media cetak dan media elektronik.
 - e. Melakukan survey dan pendataan banyaknya perusahaan catering yang terdaftar maupun yang belum terdaftar secara berkala dan berkesinambungan.
 - f. Melakukan tindakan yang tegas dengan cara tidak memperbolehkan perusahaan catering untuk beroperasi apabila ditemukannya kasus keracunan makanan yang disebabkan kurang terperhatikannya manajemen keamanan makanan.