

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Tim HACCP di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung terdiri dari 5 orang ahli gizi namun tim HACCP di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung belum tepat dikarenakan belum memiliki sertifikat keahlian khusus yang mendukung penerapan HACCP dan belum menerapkan prinsip HACCP sehingga perlu dilakukan perbaikan struktur organisasi HACCP dengan melibatkan pihak yang memiliki keahlian beragam terutama di *food safety*.
2. Diagram alir yang dibuat telah disesuaikan dengan pelaksanaan dilapangan.
3. Berdasarkan studi literature yang ada potensi bahaya yang teridentifikasi meliputi adanya benda asing, pestisida, bakteri *salmonella sp* dan *staphylococcus aureus*.
4. *Critical control point* pada pembuatan menu rendang telur terdapat pada penerimaan telur, penyimpanan telur, dan pemasakan telur.
5. Batas kritis pembuatan menu rendang telur terletak pada spesifikasi bahan baku yang tidak sesuai dengan standard, suhu penyimpanan bahan, dan suhu pemasakan.
6. System monitoring yang dilakukan pada tahapan yang ditetapkan sebagai CCP yaitu memeriksa suhu ruang penyimpanan dan kondisi fisik telur, menambahkan syarat spesifikasi bahan makanan yang sesuai dengan standard, memeriksa kebersihan ruang penyimpanan, persiapan bahan makanan ,peralatan masak, dan tenaga penjamah. Memeriksa suhu kematangan hingga tepat

7. Tindak verifikasi yang dilakukan pada setiap proses yang ditetapkan sebagai CCP pada penerimaan dilakukan penyortiran telur yang higine dan saniter sesuai dengan standard telur segar (bersih, tidak retak, utuh, tidak ada kotoran) dan pengecekan suhu ruang penyimpanan serta memastikan ruang dalam keadaan bersih.
8. Penjamah makanan menu rendang telur sudah menggunakan APD dengan lengkap pada saat proses pengolahan dan persiapan.

B. Saran

1. Pada saat penerimaan telur dari supplier sebaiknya dilakukan penyortiran telur yang higine (bersih, tidak retak, utuh, tidak ada kotoran) dan menambahkan spesifikasi bahan baku telur sesuai standard spesifikasi telur segar sehingga terhindar dari bahaya biologis dan untuk lebih meningkatkan proses spesifikasi terhadap bahan makanan yang akan diolah dan menyediakan standar bahan makanan.
2. Pada ruang penyimpanan telur dilakukan pemantauan suhu ruangan dengan cara dilakukannya pemeriksaan suhu ruangan penyimpanan telur ayam agar sesuai dengan standar yaitu 5-7 ° c dan pastikan ruang penyimpanan dalam keadaan bersih.
3. Pada proses pemasakan telur dilakukan pengecekan suhu pemasakan menggunakan thermometer pemasakan agar dapat memastikan tingkat suhu untuk membunuh bakteri pathogen.
4. Diadakannya pelatihan HACCP untuk pegawai makanan.
5. Dilakukan pengecekan bahaya mikrobiologi air selama 6 bulan sekali.