

## BAB 6

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1 KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada produk Ayam Saus Tiram di PT XYZ, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

- a) Sistem HACCP telah diterapkan pada PT XYZ, sesuai dengan SNI 01-4852-1998 tentang sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (CCP) serta pedoman penerapannya.
- b) Pengontrolan suhu menjadi *Critical Control Point* (CCP) dan digunakan sebagai batas kritis untuk proses produksi ayam saus tiram. Pengontrolan suhu dilakukan pada saat bahan baku diterima sampai produk siap dikonsumsi.
- c) Pengecekan suhu makanan dengan menggunakan *thermometer gun* tidak efektif karena hanya mengukur permukaan makanan saja. Seharusnya *thermometer probe* yang digunakan sebagai alat ukur makanan karena dapat mengukur sampai pada suhu inti makanan.

#### 6.2 Saran

Sebagai perusahaan yang bergerak dibidang jasa boga (*inflight catering*) PT XYZ harus lebih kritis dan teliti terhadap monitoring, pengecekan suhu, pencatatan dan alat yang digunakan pada proses produksi. Monitoring dan pengecekan suhu menjadi krusial karena terdapat lima CCP pada proses produksi. Dengan melakukan monitoring dan pengecekan suhu serta pencatatan yang baik dan benar maka akan mempermudah melakukan identifikasi bahaya yang ada dan menghilangkan bahaya tersebut. Fasilitas alat (pengecekan suhu) juga harus sesuai standar agar keamanan pangan lebih terjamin.