

BAB 8

KESIMPULAN DAN SARAN

7.5. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka perancangan sistem manajemen keamanan pangan di warung makan X menggunakan metode HACCP yang terdiri dari dua belas langkah yaitu: lima langkah awal untuk penerapan HACCP dan tujuh prinsip metode HACCP. Lima langkah awal penerapan HACCP sebagai berikut: a. Pembentukan organisasi tim HACCP, b. Deskripsi produk, c. Identifikasi produk, d. Penyusunan diagram alir proses, e. Verifikasi diagram alir proses. Tujuh prinsip pada penerapan metode HACCP sebagai berikut: a. Menganalisis bahaya, b. Penentuan titik kendali kritis (CCP), c. Menentukan batas kritis, d. Menetapkan prosedur monitoring e. Menetapkan prosedur tindakan koreksi, f. Menetapkan tindakan verifikasi g. Menetapkan sistem dokumentasi.

Kedua belas langkah sudah dilakukan kecuali pada tahap tindakan verifikasi, maka bahaya yang teridentifikasi terdapat pada pengelolaan bahan baku pada tahap proses penerimaan, pengecekan, penimbangan, pencucian, pemindahan dan penyimpanan.

Berdasarkan implementasi yang sudah dilakukan selama 6 hari maka dapat diketahui bahwa warung makan X mengalami pengurangan tingkat terjadinya peluang bahaya pada tiap proses pengelolaan bahan baku.

7.6. Saran

Masih terdapat prinsip yang belum dilakukan pada penelitian ini yaitu pada prinsip ke 6 dikarenakan keterbatasan waktu, dan memerlukan kepada pihak berwenang sehingga tidak dapat memverifikasi dari hasil analisis tersebut. Penelitian ini hanya berfokus pada tahap penerimaan hingga penyimpanan dikarenakan potensi bahaya yang muncul terdapat pada proses tersebut sehingga tidak membahas proses pelayanan dan proses memasak. Apabila pihak warung ingin berkonsultasi dengan pihak yang berwenang mengenai manajemen keamanan pangan dengan menggunakan HACCP menurut peneliti sudah dapat dilakukan dan dapat membantu pemilik warung untuk memiliki sertifikat resmi HACCP sebagai bukti bahwa warung memiliki jaminan mutu pengelolaan bahan baku yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adebisi, J.A. (2020). *Expert Solution Consults (ESS)*. Microsoft Excel. Nigeria: Universitas Ilorin.
- Adrian, K. (2021). *Cara Mencuci Sayur dan Buah yang Benar agar Terhindar dari Berbagai Penyakit*. Alodokter
- Bhattacharya, J. (2015). *Guidance for preparing Standard Operating Procedures (Sops)*. IOSR Journal of Pharmacy, 5(1), 29-36.
- Diaz, J. M., Flores, J. P., Perea-Pena, M., Bobadilla, E. E., & Salas, G. (2014). *Pollution Risk Reduction in Municipal Slaughterhouse Michoacan Mexico by System Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP)*. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics* Vol. 4, No. 3
- Dwisandy, R. (2017). *Standar Kebersihan Pada Pengelolaan Daging. Favorite Meat Processing*. Bali.
- Edwin. (2019). *Manajemen Keamanan Pangan dengan ISO 22000*. Isocenter Indonesia
- Hamrin, P., & Hoeft, B. (2012). *Quality control throughout the production process of infant food*. *Annals of Nutrion & Metabolism*
- Fatimah, E. N. (2015). *Strategi Pintar Menyusun SOP*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Hartatik, Puji Indah. (2014). *Buku Praktis Mengembangkan SDM*. Yogyakarta: Suku Buku.
- Kisang, R., Hye-Rin, L., & Woon Gon, K. (2011). *The influence of the quality of the physical enviroentment, food, and service on restaurant image,*

customer perceived value, customer satisfaction, and behavioral intentions.

- Kumar, A. (2012). *Food Safety and Quality : an Overview of Practical Implementation in Selected Hotels of Haryana Tourism. Hospitality & Tourism System.*
- Lukman, D.W. (2010). *Nilai pH Daging.* Bagian kesehatan Masyarakat Veteriner: Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor.
- Maimunah, M., Whidhiasih R. (2017) *Identifikasi Mutu Telur Ayam Berdasarkan Kebersihan Kerabang Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan. Informatics For Educators And Professionals.* Vol 2 No 1.
- Perdana,W. (2018). *Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi).* Teknologi Pangan Universitas Al-Ghifari Bandung. Vol 8 No 2.
- Syamsir, E. (2011). *Penanganan Bumbu dan Rempah.* Kulinologi Indonesia.
- Tathagati, A. (2014). *Step by step membuat SOP.* Yogyakarta: Efata Publishing.
- Thaheer, DI (2005). *Interpretasi Elemen Standar HACCP.* Dalam DI Thaheer, Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) (hal. 21). Jakarta: PT Bumi Aksara
- Trimirasti, A. (2017, Maret 27). *Tiga Strategi Kembangkan Wisata Kuliner dari Menteri Pariwisata.* <https://food.detik.com/berita-boga/d-3459272/tiga-strategi-kembangkan-wisata-kuliner-dari-menteri-pariwisata>. Diakses tanggal 10, Agustus, 2020.

Lampiran 2. Lembar Kerja Pemantauan Freezer

Pemeriksaan kondisi dan suhu pembeku (dianjurkan 2x sehari)					
TGL	WAKTU		Pemeriksaan	Ttd Penanggung jawab	Catatan
	AM	PM			
15/6/21	10:00		Suhu normal	Wahh.	Bahan baku
		16:00	Suhu normal	Wahh.	OK
16/6/21	11:00		Suhu normal	Rajal.	OK
		18:00	Suhu normal	Rajal.	OK
17/6/21	9:00		Suhu normal	Rajal.	OK
		15:30	~	Rajal.	OK
18/6/21	9:15		~	Rajal.	OK
		15:30	~	Rajal.	OK
21/6/21	9:20		~	Rajal.	OK
		16:15	~	Rajal.	OK

Nama Alat	Batas Kritis	Tindakan Perbaikan
Freezer/Pembeku	- Suhu lemari pembekuan (-20°C) sampai (-0°C) - Dahulukan bahan baku yang sudah lama tersimpan	1. Periksa kembali suhu dan pertimbangkan kembali keamanan produk 2. Jangan menggunakan bahan baku yang sudah terkontaminasi atau tidak layak konsumsi 3. Cek rutin kondisi bahan baku 4. Segera lapor pemilik warung apabila terjadi masalah pada teknis
Apakah tindakan perbaikan telah dilaksanakan ?		<input checked="" type="checkbox"/> ya <input type="checkbox"/> tidak <input type="checkbox"/> tidak dapat digunakan

Lampiran 4. Sosialisasi Kebersihan



Lampiran 5. Pernyataan Originalitas

PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Raynald Palpinov Subagja

NPM : 17 06 09170

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul “ **Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Dengan Menggunakan Metode HACCP Pada Warung Makan X** ” merupakan hasil penelitian saya pada Tahun Akademik 2016/2017 yang bersifat original dan tidak mengandung *plagiasi* dari karya manapun.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku termasuk untuk dicabut gelar Sarjana yang telah diberikan Universitas Atma Jaya Yogyakarta kepada saya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya

Yogyakarta, 2 Agustus 2021

Yang menyatakan



Raynald Palpinov Subagja