

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Skor keamanan pangan pada komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) didapatkan hasil sebesar 0,16 (16%) yang dapat diartikan seluruh sub-komponen dalam komponen PPB telah terpenuhi secara maksimum.
2. Skor keamanan pangan pada komponen Higiene Pemasak (HGP) didapatkan hasil sebesar 0,14 (14%) yang dapat diartikan beberapa sub-komponen dalam komponen HGP belum dapat terpenuhi secara maksimum.
3. Skor keamanan pangan pada komponen Pengolahan Bahan Makanan (PBM) didapatkan hasil sebesar 0,51 (51%) yang dapat diartikan beberapa sub-komponen dalam komponen PBM belum dapat terpenuhi secara maksimum.
4. Skor keamanan pangan pada komponen Distribusi Makanan (DMP) didapatkan hasil sebesar 0,14 (14%) yang dapat diartikan bahwa seluruh sub-komponen dalam komponen DMP telah terpenuhi secara maksimum.
5. Skor keseluruhan dari Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Katering Dapur Naraya adalah sebesar 95% yang masuk dalam kategori sedang dan dapat diartikan bahwa seluruh produk makanan yang dihasilkan dari Katering Dapur Naraya merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi.

B. Saran

1. Masih terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan penutup kepala dan alas kaki selama memasak, sehingga untuk menjaga keamanan higiene sanitasi diharapkan penjamah menggunakan penutup kepala dan alas kaki.
2. Tidak ditemukannya tempat sampah tertutup di area dapur, sehingga diharapkan untuk menyediakan tempat sampah tertutup pada area dapur yang bertujuan untuk menghindari bau yang dikeluarkan sampah dan meminimalisir keluarnya sampah dari tempat sampah.

3. Skor Keamanan Pangan (SKP) merupakan formulir penilaian minimal bagi industri jasa boga, sehingga dalam penelitian penilaian keamanan pangan di masa mendatang dapat menggunakan instrumen lain yang lebih relevan.