

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Skor keamanan pangan untuk komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) sebesar 0,16 dari skor maksimal 0,16 yang menunjukkan bahwa nilai tersebut sudah memenuhi jumlah maksimum dalam komponen PPB
2. Skor keamanan pangan untuk komponen higiene pemasak (HGP) sebesar 0,13 dari skor maksimal 0,15 yang menunjukkan bahwa terdapat dua subkomponen yang tidak memenuhi jumlah maksimum dalam komponen HGP
3. Skor keamanan pangan untuk komponen pengolahan bahan makanan (PBM) sebesar 0,51 dari skor maksimal 0,55 yang menunjukkan bahwa terdapat dua subkomponen yang tidak memenuhi jumlah maksimum dalam komponen PBM
4. Skor keamanan pangan untuk komponen distribusi makanan (DMP) sebesar 0,11 dari skor maksimal 0,14 yang menunjukkan bahwa terdapat satu subkomponen yang tidak memenuhi jumlah maksimum dalam komponen DMP
5. Skor keseluruhan dari skor keamanan pangan di Catering Dininas sebesar 0,91 (91%) yang menunjukkan bahwa keamanan pangan pada jasaboga tersebut termasuk dalam kategori rawan, tetapi aman dikonsumsi artinya masih bisa dilakukan pengendalian pada komponen yang belum terpenuhi dan makanan masih bisa dikonsumsi yang tidak menimbulkan gangguan kesehatan (keracunan)

B. Saran

Perlu diberikan edukasi terkait keamanan pangan pada pemilik dan karyawan Catering Dininas sebagai upaya meningkatkan skor keamanan pangan. Diharapkan dengan adanya penyuluhan keamanan pangan dapat menjadi upaya tindakan preventif untuk mencegah risiko kurangnya praktik higiene sanitasi yang belum memadai dan tidak menjadi rantai penularan berbagai penyakit dan gangguan kesehatan, sehingga makanan yang disajikan tidak membahayakan bagi orang yang mengkonsumsi.