

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Rumah Makan Ayam Bakar Langganan di Pakis Kabupaten Malang ini melalui beberapa tahap dalam penyelenggaraan makanan. Mulai dari pemilihan dan penyimpanan bahan makanan meliputi pemilihan bahan makanan dan persiapan bahan makanan. Pengolahan bahan makanan meliputi menyiapkan bumbu hingga proses pemasakan seperti merebus, mengukus dan menggoreng
2. Skor keseluruhan skor keamanan pangan di Rumah Makan Ayam Bakar Langganan yaitu 0,94 (94%). Jumlah tersebut termasuk dalam kategori sedang yang artinya produk yang dihasilkan oleh Rumah Makan Ayam Bakar Langganan merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi
3. Hasil skor keamanan pangan pada komponen pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB) yaitu 0,16 (16%) dapat diartikan bahwa nilai tersebut sudah mencapai jumlah maksimum dalam komponen PPB. Komponen PPB dapat memenuhi bobot maksimal karena pada sub komponene tidak ditemukan masalah.
4. Hasil skor keamanan pangan komponen HGP ini akan dikalikan dengan bobot maksimal higienitas pemasak, yaitu 0,15 (15%), dan hasil rata-rata komponen SKP pada nilai bobot, yaitu 0,95, dan hasil rata-rata komponen SKP pada nilai bobot, yaitu 0,14 (14%). Ini menghasilkan skor atau nilai yang hampir sempurna. Hal ini terjadi karena terdapat masalah atau sub komponene yang belum terpenuhi. Yaitu penjamah makanan tidak menggunakan hair cup karena merasa tidak nyaman dan pemilik rumah makan tidak menyediakan hari cup. Hal ini dapat terjadi karena kurangnya pengetahuan terkait pentingnya menjaga personal hygiene bagi penjamah makanan.
5. Hasil skor keamanan pangan pada komponen Pengolahan Bahan Makanan (PPB) yaitu 0,5 (5%) belum memenuhi nilai maksimal. Terdapat sub komponen yang belum terpenuhi yaitu area bawah tempat pencucian alat dan rak penyimpanan alat basah sehingga menjadi licin. Penyebab lantai area pencucian alat dan rak penyimpanan alat basah

adalah terdapat pipa yang meneteskan air atau bocor serta pada rak penyimpanan alat tidak diberikan alas atau setelah alat dicuci tidak dikeringkan sehingga air terus menetes ke bawah.

6. Hasil skor keamanan pangan pada komponen distribusi makanan (DMP) yaitu 0,14 (14%) dapat diartikan bahwa nilai tersebut sudah memenuhi nilai maksimal dalam komponen DMP. Hal ini terjadi karena sub komponene DMP tidak ditemukan masalah sehingga dapat mencapai bobot maximal.

B. Saran

1. Masih ditemukan penjamah makanan yang tidak menggunakan hair cup terutama yang tidak mengenakan jilbab karena merasa tidak nyaman. Sehingga untuk keamanan pangan diharapkan dapat menggunakan penutup kepala.
2. Masih ditemukan makanan matang siap saji yang tidak disimpan di wadah tertutup, sehingga untuk keamanan pangan diharapkan makanan matang disimpan di wadah tertutup seperti kontainer kecil atau wadah tertutup lainnya dan bersih agar tidak terkena debu dan serangga sehingga terjadi kontaminasi.
3. Masih ditemukan beberapa titik lantai basah terutama diarea pencucian alat dan rak tempat alat, sehingga untuk keamanan pangan diharapkan rak penyimpanan alat dapat diberi alas penutup seperti plastik atau setelah dicuci dapat di tiriskan hingga kering. Kemudian pada sekitar area pencucian alat diharapkan dapat diperbaiki agar tidak terjadi kebocoran pipa yang dapat menyebabkan lantai basah atau lembab sehingga menjadi licin.