

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil Identifikasi bahaya dan penentuan titik kritis pada proses pengolahan pisang di CV. KINNIKO didapatkan kesimpulan diantaranya yaitu :

1. Selama tahap proses pembuatan keripik pisang dan pisang sale mulai dari pengirisan, pengovenan pisang sale, pelapisan pisang dengan adonan tepung, penggorengan, penirisan, pengemasan, sampai penyimpanan didapatkan proses yang memiliki CCP yaitu penggorengan dan pengovenan untuk produk pisang sale, serta penggorengan dan penggunaan pewarna untuk produk keripik pisang.
2. Mutu produk yang dihasilkan CV. KINNIKO sudah sesuai dengan standar mutu atau SNI 01-4315-1996.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya yaitu :

1. Sebaiknya penelitian mengenai HACCP ini dilakukan pada perusahaan yang sudah menerapkan SSOP (*Standart Sanitation Operating Procedure*) dan GMP (*Good Manufacturing Practice*)
2. Perbaiki-perbaiki untuk mendapatkan produk yang lebih bermutu terkait pengolahan pisang di CV. KIN-NIKKO ini yaitu :
 - a. Rekomendasi terkait *hygiene* karyawan.

Karyawan sebaiknya menggunakan penutup kepala sebagai pelindung olahan pangan dari rambut, masker dan sarung tangan untuk melindungi olahan pangan dari pencemaran bakteri yang tidak diinginkan.

- b. Rekomendasi terkait peralatan penunjang.

Untuk menghindari terjadinya reaksi kimia dan mikrobiologi yang tidak diinginkan antara minyak dengan senyawa bahaya seperti besi atau timbal maka sebaiknya keripik pisang dan pisang sale ditiriskan dengan menggunakan mesin pemutar minyak. Serta peralatan yang digunakan sebaiknya diganti secara berkala.