

BAB V

PENUTUP

Bab ini berisikan mengenai kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan.

5.1 Kesimpulan

Dalam penelitian ini didapatkan tiga titik kendali kritis yaitu pada pada proses pemasakkan, proses pengemasan, dan proses retort. Pengendalian titik kendali kritis pemasakkan dilakukan dengan pengendalian suhu dan waktu masak daging dengan suhu 90°C-100°C selama 4,5-5 jam. Pengendalian titik kendali kritis pada proses pengemasan dilakukan dengan memastikan tidak ada kebocoran dan sobek pada kemasan yang digunakan. Pada proses retort dapat dilakukan pengendalian berupa penyesuaian tekanan dalam mesin ditahan antara 1,4 - 1,8 bar suhu setting alat retort 190°C dengan penahanan suhu steril selama 10 menit.

5.2 Saran

Saran yang dapat dilakukan penelitian selanjutnya yaitu:

1. Penelitian tidak hanya dilakukan pada produk rendang daging namun juga pada produk lain Toko Oleh-Oleh Siti Nurbaya *Food and Catering*.
2. Melakukan pengujian laboratorium yang lebih lengkap pada bahan baku yang digunakan, serta pada produk untuk menjaga keamanan pangan dari rendang daging agar sesuai dengan SNI dan sebagai bahan evaluasi apakah HACCP yang diterapkan berjalan secara efektif.