

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian mengenai penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan di Industri Rumah Tangga Tahu Bapak Mujiono Desa Suratmajan Kabupaten Magetan adalah sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan makanan termasuk kategori baik dengan presentase 100%.
2. Penyimpanan bahan makanan termasuk kategori cukup dengan persentase 80%
3. Pengolahan makanan termasuk kategori cukup dengan persentase 72 % .
4. Penyimpanan makanan termasuk kategori kurang dengan presentase 58%.
5. Pengangkutan makanan termasuk kategori cukup dengan presentase 75%.
6. Penyajian makanan termasuk kategori cukup dengan presentase 70%.
7. Penerapan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan termasuk kategori cukup dengan presentase 78%.
8. Kualitas makanan tahu goreng ditinjau dari kualitas :
 - a. Aspek mikrobiologi tidak memenuhi syarat karena hasil pemeriksaan laboratorium melebihi baku mutu yaitu 18.000 koloni/gram .
 - b. Aspek fisik atau organoleptik sudah memenuhi syarat, dari aroma, rasa, tekstur dan warna.
 - c. Aspek kimia sudah memenuhi syarat, sampel negatif boraks dan formalin.

B. Saran

1. Untuk industri rumah tangga tahu Bapak Mujiono agar lebih memperhatikan kebersihan untuk penyimpanan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Terutama untuk penyimpanan makanan, sebaiknya ditempatkan ditempat tertutup, jangan ditempatkan di lantai dan di depan pintu.

2. Saran untuk peneliti selanjutnya adalah dapat membuat rekomendasi perbaikan dan dapat menerapkan dari rekomendasi perbaikan yang diberikan untuk Industri Rumah Tangga Tahu sehingga peneliti dapat meneliti mengenai penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).