

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Mengacu pada tujuan penelitian, berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang penerapan Pengendalian Mutu Makanan Berbasis Bahan Pangan Hewani di Pondok Bakaran Giwangan, dapat ditarik beberapa kesimpulan penelitian sebagai berikut:

1. Penerapan Pengendalian Mutu Bahan Baku menu berbasis bahan pangan hewani yang mencakup penerapan mutu bahan dan jumlah bahan yang digunakan pada *hot plate* sapi lada hitam 92,86%, ayam kampung bakar pedas manis 98,75%, dan pada ikan gurame bakar pedas manis 100%.
2. Penerapan Pengendalian Mutu Proses menu berbasis bahan pangan hewani yang mencakup penerapan mutu proses pada *hot plate* sapi lada hitam 93,33%, mutu proses pada ayam kampung bakar pedas manis 90,90%, dan pada ikan gurame bakar pedas manis 100%.
3. Penerapan Pengendalian Mutu Produk menu berbasis bahan pangan hewani yang mencakup penerapan mutu produk pada *hot plate* sapi lada hitam 93,33%, mutu produk pada ayam kampung bakar pedas manis 100%, dan pada ikan gurame bakar pedas manis 100%.

B. Saran

Berdasarkan hasil keseluruhan dalam penelitian ini, maka dapat diberikan saran untuk Pondok Bakaran Giwangan sebagai berikut:

1. Sebaiknya *manager* meningkatkan pengontrolan pada kualitas bumbu agar bumbu-bumbu yang digunakan tetap dalam kondisi segar.
2. Sebaiknya porsi penyajian menu *hot plate* sapi lada hitam lebih distabilkan lagi agar tidak terjadi perubahan porsi dalam penyajian produk.
3. Sebaiknya proses perebusan dan perendaman ayam kampung pada menu ayam kampung bakar pedas manis dilakukan penghitungan waktu menggunakan stopwatch agar semua tepat waktu dan terkontrol dengan baik.
4. Sebaiknya piring yang digunakan untuk meletakkan bahan mentah daging dalam proses produksi hot plate sapi lada hitam tidak digunakan lagi untuk meletakkan daging yang sudah digoreng karena bisa menyebabkan kontaminasi pada produk. Jika ingin digunakan lagi, piring sebaiknya dicuci terlebih dahulu.
5. Sebaiknya Pondok Bakaran Giwangan melakukan pengawasan setiap bulan terhadap pengendalian mutu melalui menghitung presentase standar mutu yang sudah dilaksanakan dan yang belum dilaksanakan. Presentase ini dapat membantu melakukan evaluasi terhadap masalah-masalah yang terjadi selama produksi dari awal hingga akhir.

6. Saran untuk penelitian selanjutnya hendaknya lebih mengembangkan variabelnya, bisa meneliti pengendalian mutu pada produk patiseri. Selain itu, dapat juga meneliti terkait sanitasi hygiene di Pondok Bakaran Giwangan.