

BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan rendang daging di Hikmah Food Catering terdiri dari 5 tahapan, yaitu penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, persiapan pemasakan, pemasakan dengan metode *stewing* dan *stir-frying* dan pengemasan.
2. Pada setiap tahapan proses produksi rendang daging sapi di Hikmah Food Catering telah dilakukan sesuai standar dan pada setiap tahapan juga sudah dilakukan prosedur pengendalian mutu
3. Hikmah Food Catering dalam proses produksi rendang daging sapi belum menerapkan sistem manajemen mutu HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)

B. Saran

Saran yang dapat diberikan terkait pembahasan yang telah dilakukan adalah Hikmah Food Catering sebaiknya menerapkan sistem manajemen mutu HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sehingga dapat mengurangi resiko penurunan mutu pada setiap tahapan proses produksi, dan menerapkan prosedur pengendalian mutu dengan lebih ketat agar kualitas produk lebih terjamin