

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

1. Pada penelitian ini didapatkan semua kondisi telur dalam keadaan baik yaitu tidak retak, kuning telur dalam keadaan utuh dan putih telur tidak encer.
2. Pada penelitian ini ditemukan 25 % telur dalam keadaan kotor dan 75 % dalam keadaan bersih.
3. Semua minuman Susu Telur Madu Jahe (STMJ) yang dijual di warung minuman taman Kota Damay mempunyai suhu dari 51° C – 74° C. Kemudian ada 4 sampel yang mempunyai suhu di 70° C – 74° C yang mana suhu tersebut dapat mematikan bakteri *Salmonella* sp.
4. Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, tidak terdapat kandungan bakteri *Salmonella* sp. pada minuman Susu Telur Madu Jahe (STMJ) yang dijual di warung minuman taman Kota Damay kecamatan Kota Selatan kota Gorontalo.

5.2 Saran

1. Kepada pedagang diharapkan dalam mengolah minuman Susu Telur Madu Jahe (STMJ), agar mencuci telur ayam sebelum digunakan untuk menghindarkan adanya kontaminasi *Salmonella* sp. pada telur. Disamping itu dalam mengolah minuman, hendaknya suhu dinaikkan agar dapat mematikan bakteri. Selanjutnya para pedagang perlu memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan/minuman. Hal ini merupakan usaha

preventif agar minuman Susu Telur Madu Jahe (STMJ) aman untuk dikonsumsi.

2. Kepada Pemerintah Daerah Gorontalo dan instansi terkait seperti Dinas Kesehatan dan BPOM agar dapat melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap pedagang makanan dan minuman dalam meningkatkan upaya penyehatan makanan dan minuman khususnya pada pedagang minuman Susu Telur Madu Jahe (STMJ).
3. Kepada peneliti lain, untuk dapat melakukan penelitian lebih lanjut tentang jenis bakteri lain yang ada pada telur ayam.