

## **BAB 5**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang identifikasi cemaran *Staphylococcus aureus* pada daging ayam goreng tepung di Kota Gorontalo maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Daging ayam goreng tepung yang dijual di Kota Gorontalo (rumah makan, warung makan, dan gerobak pinggir jalan) positif mengandung bakteri *Staphylococcus aureus* tetapi ada 6 sampel yang tidak memenuhi syarat SNI 7388-2009 atau telah melebihi ambang batas yaitu  $1 \times 10^2$  Koloni/gr.
2. Hal ini disebabkan karena faktor higiene sanitasi makanannya kurang memenuhi syarat kesehatan, mulai dari sebelum makanan di produksi, proses pengolahan, pemasakan, bahkan sampai penyimpanannya penjamah makanan kurang memperhatikan kebersihan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas maka ada beberapa hal yang dapat disarankan peneliti antara lain adalah sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat

Dengan melihat hasil penelitian ini diharapkan bagi masyarakat untuk lebih pandai dalam memilih tempat makan yang aman dan sehat. Agar dapat terhindar dari hal-hal yang tidak diinginkan.

2. Bagi penjual

Diharapkan untuk dapat menjaga hygiene sanitasi tempat jualannya, yang dapat memungkinkan bakteri bisa masuk kedalam makanan. Diharapkan untuk menggunakan sarung tangan, penutup kepala, tidak bercerita pada saat mengolah makanan dan mencuci tangan sebelum menjamah makanan. Agar produknya tetap aman dan sehat untuk di konsumsi oleh masyarakat.

3. Bagi instansi terkait

Bagi instansi terkait seperti (Balai Pengawasan Obat dan Makanan) BPOM dan Dinas Kesehatan untuk kiranya lebih meningkatkan pengawasan terhadap tempat-tempat penjualan bahan makanan terutama daging ayam olahan yang dijual disembarang tempat di Kota Gorontalo.