

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari 33 sampel daging ayam yang di ambil di berbagai Pasar Tradisional dan Swalayan yang berada di Kota Gorontalo, diketahui 32 (99,67%) sampel daging ayam tidak terkontaminasi bakteri *E. coli*, dan 1(0,33%) sampel daging ayam terkontaminasi bakteri *E. coli* yaitu terdapat pada satu penjual pasar tradisional (Pasar Tuladenggi). Hal ini diindikasikan karena timbulnya warna hijau metalik pada media EMBA setelah di inkubasi pada suhu 37 °C selama 24 jam.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada daging ayam yang di jual di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Gorontalo dengan menggunakan Uji *Most Probable Number* (MPN) untuk mengukur tingkat cemaran coliform dan *Escherichia coli* pada daging ayam.
2. Masyarakat agar berhati-hati dalam memilih daging ayam yang akan di konsumsi, mengingat bakteri pada daging ayam bisa membahayakan kesehatan.
3. Memasak daging ayam harus sampai matang karena bakteri *E. coli* dapat bertahan pada suhu 60-70 °C
4. Bagi para penjual daging ayam di pasar tradisional kota gorontalo, sanitasinya harus selalu di jaga dan air yang di berikan untuk membasahi daging ayam harus selalu bersih, Karena bakteri patogen akan mencemari

daging bila sanitasi tempat penjual dan air kotor yang di berikan untuk membasahi daging ayam.

5. Perlu perhatian pemerintah terkait tentang daging ayam yang di jual di Pasar Tradisional, kiranya dapat di lakukan survey setiap minggu kepada para penjual daging ayam di Pasar Tradisional Kota Gorontalo,