

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh variasi konsentrasi larutan jahe dan lama waktu perendaman terhadap jumlah total *salmonella* pada daging ayam broiler, dimana untuk nilai variasi larutan jahe dan nilai variasi waktu $p = 0,00$ atau $p < \alpha$ ($\alpha = 0,05$). Sedangkan untuk perpaduan antara variasi larutan jahe dan lama waktu perendaman diperoleh $p = 0,002$ atau $p < \alpha$ ($\alpha = 0,05$).
2. Konsentrasi larutan jaheyang paling efektif dalam penurunan kadar *Salmonella* adalah konsentrasi 30% dengan penurunan kadar *Salmonella* pada daging ayam broiler sebesar 2 koloni.
3. Waktu perendaman larutan jaheyang paling efektif pada waktu 8 Jam dengan penurunan *Salmonella* adalah daging ayam broiler sebesar 2 koloni.

5.2 Saran

1. Kepada peneliti lain, untuk dikembangkan pada penelitian selanjutnya dengan mengambil salah satu zat yang terdapat dalam larutan jahe yang paling efektif dalam pengawetan daging ayam broiler.
2. Kepada penjual daging ayam dapat memberikan informasi pada konsumen tentang larutan jahe yang dapat digunakan sebagai pengawetan daging ayam broiler sebagai alternatif penurunan kadar mikroba, terutama *Salmonella*.
3. Kepada peneliti selanjutnya di ⁴¹ agar dapat menambah variasi 40 % dari larutan jahe guna untuk meningkatkan efektifitas dari larutan tersebut.

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**PENGARUH VARIASI KONSENTRASI LARUTAN JAHE DAN LAMA
WAKTU PERENDAMAN TERHADAP JUMLAH BAKTERI
Salmonella PADA DAGING AYAM BROILER**

Oleh

Moh. Reza Botutihe

NIM. 811410008

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

PEMBIMBING I

Dr. Hj. Herlina Jusuf, Dra., M.Kes
NIP. 19631001 198803 2 001

PEMBIMBING II

Dr. Sunarto Kadir, Drs., M.Kes
NIP. 19660918 199203 1 002

Gorontalo, 18 Mei 2015

Mengetahui,

Ketua Jurusan Kesehatan Masyarakat

Dr. Sunarto Kadir, Drs., M.Kes
NIP. 19660918 199203 1 002

LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI
PENGARUH VARIASI KONSENTRASI LARUTAN JAHE DAN LAMA
WAKTU PERENDAMAN TERHADAP JUMLAH BAKTERI
***Salmonella* PADA DAGING AYAM BROILER**

Oleh
Moh. Reza Botutihe

Telah dipertahankan di depan penguji

Hari/Tanggal : Senin, 18 Mei 2015

Waktu : 08.00 – 09.30

Penguji

1. Dr. Hj. Herlina Jusuf, Dra., M.Kes :
NIP. 19631001 198803 2 001

2. Dr. Sunarto Kadir, Drs., M.Kes :
NIP. 19660918 199203 1 002

3. Dr. Hj. Rama P. Hiola, Dra., M.Kes :
NIP. 19540324 198103 2 001


4. Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes :
NIP. 19590110 198603 2 003



Gorontalo, 18 Mei 2015

Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan




Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP. 19590110 198603 2 003