

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

1. Pada penelitian ini berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, dari ke 8 sampel daging ayam boiler yang di jual Pasar Sentral Kota Gorontalo tidak memenuhi standar SNI No.7388:2009 batasan maksimum cemaran mikroba dan batas maksimum residu dalam bahan makanan asal hewan.
2. Pada penelitian ini berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, dari ke 5 sampel daging ayam kampung yang di jual Pasar Sentral Kota Gorontalo 1 memenuhi standar dan 4 tidak memenuhi standar SNI No.7388:2009 batasan maksimum cemaran mikroba dan batas maksimum residu dalam bahan makanan asal hewan.
3. Pada penelitian ini berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium terlihat adanya pertumbuhan bakteri sebanyak 8 sampel ayam boiler dan 4 sampel daging ayam kampung dari 8 sampel ayam boiler dan 5 sampel ayam kampung yang di jual di pasar Sabtu Kota Gorontalo. Melihat jumlah positif *Salmonella sp* pada daging ayam boiler dan daging ayam kampung tidak memiliki perbedaan yang signifikan cemaran bakteri *Salmonella Sp* daging ayam boiler dan daging ayam kampung yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo

#### **5.2 Saran**

1. Diharapkan bagi Pemerintah Daerah Kota Gorontalo dan dinas terkait agar memberikan kebijakan mengenai pengawasan mutu pangan yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo untuk menjamin keamanan pangan

bagikonsumen, serta mengadakan perbaikan prasarana pasar yang baik dan sehat untuk meminimalisir besarnya cemaran mikroba pada daging ayam sehingga terjamin keamanannya.

2. Diharapkan bagi pedagang untuk menjual daging ayam yang dijual di Pasar Sentral Kota Gorontalo agar menggunakan kemasan higienis sehingga tidak menimbulkan cemaran bakterii *Salmonella Sp.* dan diharapkan bagi masyarakat 47etika membeli daging ayam yang di jual memilih daging yang segar, sebelum mengkonsumsi dan mengolah dengan baik dan benar
3. Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk mengkaji lebih banyak sumber maupun referensi yang terkait cemaran bakteri *Salmonellas Sp* agar hasil penelitian lebih baik dan lebih lengkap.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. (2012). Pengantar Gizi Masyarakat. Jakarta: Kencana Prenada Media.
- Agustina, T. 2015. Pentingnya Hygiene Penjamah Makanan. Semarang.
- Andiwawang, A. 2020. Panduan Sukses Beternak Ayam Boiler. PT. Mitrapeternakan Sejahtera Indonesia.
- Arifah, I. N. 2010. Analisis Mikrobiologi Dalam Makanan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Arikunto, S. 2011. *Prosedur Penelitian*, PT. Rineke Cipta. Jakarta
- Cappucino, J. G., & Sherman, N., 2014, Manual Laboratorium Mikrobiologi, Edisi 8, Jakarta, EGC
- Darmawan, A. 2017. Identifikasi Bakteri Salmonella sp. pada Daging Ayam Broiler di Pasar Tradisional Kota Makassar. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Direktorat Jenderal Bina Gizi Masyarakat. Buku Saku Pemantauan Status Gizi dan Indikator Kinerja Gizi Tahun 2015.
- Fadilah, R. 2013. Beternak Ayam Boiler. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. Kesehatan dalam Kerangka Sustainable Development Goals (SDG'S). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2015.
- Wijayanti D. A, A. Hintono dan Y, B. 2013. Kadar Protein Dan Keempukan Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Broiler Pramono Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Universitas Diponegoro.
- Hadiwiyoto, S. 2014. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.
- Hartanti, A, S. 2015. *Mikrobiologi Kesehatan*. Yogyakarta
- Hasrawati. 2017. Tingkat Cemaran Bakteri Salmonella Sp Pada Daging Ayam Yang Dijual Di Pasar Tradisional Makassar. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Herliani, A.L. 2017. *Teknologi pengawetan Pangan*. Bandung.
- Hiasinta, A, P. W. 2014. *Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan*. Kanisius, Yogyakarta.
- Kurniasih R.P, Nurjazuli, Yusniar Hanani. 2015. Hubungan hygiene dan sanitasi makanan dengan kontaminasi bakteri escherichia coli dalam makanan di warung makan sekitar terminal Borobudur.
- Laboratorium Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo, 2020.
- Mukhtaruddin. 2018. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Salmonella Sp. Pada Usus Ayam Kampung (Buras) Di Desa Lampuja Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala.
- Naomi, D. M, Suryanto, E dan Rusman. 2010. Evaluasi Karakteristik Fisik, Komposisi Kimia dan Kualitas Mikrobial Karkas Broiler Beku yang Beredar Di Pasar Tradisional Kabupaten Halmahera Utara, Maluku Utara
- Nataamijaya, A.G. 2010. Pengembangan Potensi Ayam Lokal untuk Menunjang Peningkatan Kesejahteraan Petani. Bogor.

- Notoadmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Novitasari, L. 2016. Deteksi Salmonella Sp. Pada Daging Ayam Boiler yang Dijual Di Pasar Tradisional Surabaya. Universitas Airlangga.
- Nurmaini. 2011. Pencemaran Makanan Secara Kimia dan Biologis. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. Sumatra Utara.
- Nursalam. (2011). Konsep dan penerapan metodologi penelitian ilmu keperawatan. Jakarta : Salemba Medika.
- Paramana, Y. 2011. Bakteri Salmonella Typhi Dandemantifoid. Kesehatan Masyarakat.
- Purnawijayanti H. 2011. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta
- Ramdhani, W, M., Rukmi, I., Jannah, N, S. 2020. Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Boiler Di Pasar Tradisional Banyumanik Semarang. Universitas Diponegoro.
- Ratna, S, Fahrizal, A. 2018. Analisa Cemar Mikroba pada Daging Ayam Boiler di Kota Makassar. Universitas Muhammadiyah Sorong.
- Rasyaf. 2011. Panduan Beternak Ayam Pedaging. Edisi Ke-15. Kanisius. Yogyakarta.
- Safitri, E., Hidayanti, N. A dan Hertati, R. 2019. Prevalensi Bakteri *Salmonella* pada Ayam Potong yang di Jual di Pasar Tradisional Pangkal Pinang. Sekertariat Jedral Kementrian Pertanian, 2015.
- SNI No. 7388:2009. *Tentang Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Batas Maksimum Residu Dalam Bahan Makanan Asal Hewan*.
- Soemirat, S, J. 2016. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta.
- Sugiyono. (2011). Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R & D. Bandung : Alfabeta.
- Yuniarti, Santi. 2013. Pengaruh Model Core Berbasis Konstektual Terhadap Kemampuan Pemahaman Matematik Siswa. FMIPA : STKIP Siliwangi Bandung.
- Yatnita, P. 2011. Bakteri Salmonella Typhi Dandemam Tifoid. Kesehatan Masyarakat.
- Yuliani, N. S, Wera, E dan Petrus. 2016. Identifikasi Bakteri Salmonella Sp Dan Jumlah Total Kontaminan Bakteri Coliform Pada Ikan Kembung (Scomber Sp) Yang Dijual Di Pasar Inpres Dan Oeba.
- Yuswananda, N. P. 2015. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp*. Pada Makanan Jajanan. Universitas Negeri Islam Jakarta.