

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dari mengisolasi sampel di media SSA hingga dilakukan uji morfologi, didapatkan hasil yakni koloni yang tumbuh pada media SSA adalah koloni yang berbentuk bulat coccus berwarna ungu dan bersifat gram (+) bukan batang. Sehingga dikatakan sampel telur ayam yang diambil dari pasar tradisional dan swalayan di Kota Gorontalo tidak terkontaminasi *Salmonella sp.*

5.2 Saran

1. Saran untuk para pedagang telur dimana lebih menjaga dan memperhatikan lama penyimpanan telur demi kualitas telur yang baik.
2. Berdasarkan temuan yang ada dipenelitian mengenai pertumbuhan bakteri selain *Salmonella sp* di media, disarankan bahwa perlu ada penelitian lebih dalam oleh peneliti selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah Nurul, 2013. Uji salmonella-shigella pada telur ayam yang disimpan pada suhu dan waktu yang berbedah. Jurnal ilmiah Edu Research vol.2 no. 1 juni 2013.
- Anonimus. 2004. Standard Operating Procedur (SOP) Pemeriksaan Mikrobiologi Klinik. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia._____.2006. Salmonella-Shigella.<http://farm4.static.flickr.com/3040/3049089374>. Diakses tanggal 8 januari 2015.
- Bangsa, Panji. 2010. Salmonella. Tersedia di : <http://microtech-meditech.blogspot.com/2010/10/salmonella.html>. Diakses tanggal 6 januari 2015.
- Bell, D. and Weaver. 2002. Commercial chicken meat and Egg. Kluwer Academic Publishers. United States of America.
- Bonang, 1995. Mikrobiologi Untuk Profesi Kesehatan. Edisi 16, penerbit buku kedokteran, Jakarta. Diakses tanggal 6 desember 2014.
- BSNI. 2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Diakses tanggal 8 januari 2015.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Indonesia University Perss. Jakarta. 37-45. 76-78, 306-372. Diakses tanggal 8 januari 2015.
- Collett, P & Tyler, W. 2006. Background Report: Impact of Supermarkets on Traditional Markets and Small Retailers in The Urban Centers. Mimeo. Smeru Research Institute. Diakses tanggal 10 februari 2015.
- D'aoust, J. V. 2001. *Salmonella*. Di dalam: Labbe' RG, Garcia S, editor. *Guide to Foodborne Pathogens*. New York: A John Wiley & Sons, Inc., Publication. hlm 163-191.
- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2007. Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Bahan Makanan Asal Hewan (SNI No. 01-6366-2000). Jakarta. <http://www.ditjennak.go.id>. [Agustus 2010]. Diakses tanggal 6 desember 2014.

- Forsythe, S. J and P. R. Hayes. 1998. HACCP and product quality in Food Hygiene, Microbiology and HACCP. pp. 276-324. Aspen Publishers, Gaithersburg.
- Ebel, E. D., J. Mason, L. A. Thomas, K. E. Ferris, M.g. Beckman, D. R. Cummins, L. S. Tucker, W. D. Sutherlin, R. L. Glasshoff, and N. M.Smithhisler. 1983. Ocurrence of Salmonella enteriditis in Unpasteurized Liquid Egg in The United States, Avian Diseases 37:135-142.
- Elvira, Syamsir.2010. Konsumsi Telur Mentah. Tersida di : <https://seafast.ipb.ac.id/articles/316-konsumsi-telur-mentah/>. diakses tanggal 6 desember 2014.
- Figoni, 2008. *Wheat Flour*. [http://media.Wiley.com product data excerpt/69/04712685/0471268569.pdf](http://media.Wiley.com/product/data/excerpt/69/04712685/0471268569.pdf). Diakses tanggal 6 desember 2014.
- Gatra, 2001. Telur Sumber Kontaminasi Bakteri Salmonella.www.cyber./htm. Diakses tanggal 6 desember 2014.
- Hardani, R. 2003. Mewaspada Penanganan Telur Ayam. ISTECCS. 27-32. Diakses tanggal 6 desember 2014.
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan. Media Peternakan. Diakses tanggal 8 januari 2015.
- Jacqueline, dkk. 2000. Kualitas telur. Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida. Gainesville. Diakses tanggal 6 desember 2014.
- King'ori, AM. 2012. Uses of poultry egg: Egg albumen and egg yolk. J. Poultry. Diakses tanggal 10 februari 2015.
- Maryantuti. 2007. Bakteri Patogen yang Disebabkan oleh Lalat Rumah (*Musca domestica, L*) di rumah Sakit Kota Pekan Baru. Skripsi Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau, Pekan Baru. <http://one.Indoskripsi.com>.
- Mietha. 2008. Kandungan Gizi Telur.<http://mietha.wordpress.com>. Diakses tanggal 6 desember 2014.
- Mufasirin, dkk. 2003. Studi Toksoplasmosis pada Telur Ayam Buras yang Dijual Sebagai Campuran Jamu di Kota Surabaya dan Kabupaten Sidoarjo Menggunakan Uji Dot Blot. J. Penelitian Media Eksata. 4 : 113-119. Diakses tanggal 6 desember 2014.

- Mujiyanto. 2008. Pasar Sehat, Impian Yang Belum Jadi Kenyataan. <http://www.sanitasi.or.id> [Agustus 2010]. Diakses tanggal 10 februari 2015.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metode penelitian kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta. Diakses tanggal 7 Oktober 2015.
- Nugroho, W. S. 2006. Analisis Tingkat Cemaran Salmonella dan Faktor-Faktor Pencemaran pada Telur Ayam Ras di Kabupaten Sleman Yogyakarta. *J. Veteriner*. 7 : 47-53. Diakses tanggal 6 desember 2015.
- Nursalam.(2003). *Konsep & Penerapan metodologi penelitian ilmu keperawatan*. Jakarta : Salemba Medika. Diakses tanggal 7 Oktober 2015.
- Pratiwi, Erni. 2011. *Pemeriksaan Salmonella*. Diakses di : <http://id.scribd.com/doc/54252133/tugas-bakteri2>. Diakses tanggal 29 November 2014.
- Rahayu, I. 2003. Karakteristik fisik, komposisi kimia dan uji organoleptik Ayam Merawang dengan pemberian pakan bersuplemen omega 3. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV*. Diakses tanggal 6 desember 2014.
- Reardon, T. C., Timmer, P., Barret, C. B & Berdegue, J. 2003. The Rise of Supermarkets in Africa, Asia and Latin America. *American Journal of Agricultural Economics*. Vol. 85, No. 5. Diakses tanggal 10 februari 2015
- Reardon, T & Hopkins, R. 2006. The Supermarkets Revolution in Developing Countries: Policies to Address Emerging Tensions Among Supermarkets, Suppliers and Traditional Retailers. *European Journal of Development Research*. Vol. 18, No. 4. Diakses tanggal 10 februari 2015.
- Salmah. 2004. “Analisa Pertumbuhan Mikroba Pada Fermentasi”. Program studi teknik kimia Universitas Sumatera utara. Diakses tanggal 7 Oktober 2015.
- Shepherd, A. W. 2005. The Implications of Supermarket Development for Horticultural Farmers and Traditional Marketing Systems in Asia. Research Report. FAO. Rome. Diakses tanggal 10 februari 2015.
- Sinaga, P. 2004. Makalah Pasar Modern VS Pasar Tradisional. Kementrian Koperasi dan UKM. Jakarta. Diakses tanggal 6 desember 2014.

- Siregar, R. F, A. Hintono dan S. Mulyani. 2012. Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi. *Anima Agri J*, 1(1): 521 – 528.
- Soemarno, 2000. Isolasi dan identifikasi bakteri klinik. AAK Yogyakarta. Diakses tanggal 10 februari 2015.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Cetakan Keempat. PT Penebar Swadaya. Jakarta. Diakses tanggal 6 desember 2014.
- Suherman, D. 2005. Pengaruh factor manajemen terhadap kepecahan telur. Jakarta, Poultry Indonesia.
- Suprpti, Lies. 2002. Pengawetan telur. Yogyakarta: kanisius. Diakses tanggal 6 maret 2015.
- Tan, dkk,2012. Evaluation of functional properties of egg white obtained from pasteurized shell egg as ingredient in angel food cake. *International Food Research Journal*. Diakses tanggal 10 februari 2015.
- Traill, W. B. 2006. The Rapid Rise of Supermarkets. *Development Policy Review* . Vol. 24, No. 2. Diakses tanggal 10 februari 2015.