

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilaksanakan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Hasil perhitungan *Total Plate Count* (TPC) pada daging ayam broiler yang diperoleh dari pasar tradisional dan swalayan kota Madiun hasil terendah terdapat pada pasar tradisional  $2,4 \times 10^4$  CFU/gram dan hasil tertinggi terdapat pada swalayan  $3,8 \times 10^4$  CFU/gram. Hasil pengujian mengacu pada syarat (SNI) 7388 : 2009 yaitu  $1 \times 10^6$  CFU/gram. Hal ini menunjukkan bahwa dari kedua perolehan perhitungan angka lempeng total bakteri tersebut telah memenuhi syarat SNI.
2. Hasil wawancara singkat tentang perilaku kebersihan daging ayam broiler menunjukkan bahwa pedagang daging ayam broiler di swalayan mematuhi SOP (*Standard Operating Procedure*) dalam kebersihan penjualan daging ayam broiler dibandingkan pedagang pasar tradisional.
3. Hasil pengamatan visual daging ayam broiler yang terdiri dari warna, aroma dan tesktur menunjukkan bahwa daging ayam broiler yang diperoleh di pasar tradisional memenuhi kualitas pengamatan visual yaitu

warna daging yang putih kemerahan, aroma yang segar dan tekstur yang padat dibandingkan dengan swalayan yang jauh dari syarat kualitas pengamatan visual yaitu warna daging yang putih kekuningan dan sedikit kusam, aroma yang agak menyengaat dan tekstur daging yang berlendir dan sedikit lembek.

## **B. Saran**

Saran untuk penelitian ini bagi peneliti selanjutnya yaitu :

1. Penelitian selanjutnya diharapkan mampu menambahkan variabel pengamatan dari cemaran mikroba daging ayam broiler yaitu suhu, kelembapan, temperatur, serta sanitasi agar keamanan mutu pangan daging ayam broiler yang dijual di pasar tradisional dan swalayan terjamin bagi para konsumen.
2. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan perbandingan referensi untuk penelitian mengenai dan sebagai bahan pertimbangan untuk lebih memperdalam penelitian selanjutnya tentang cemaran mikroba pada daging ayam broiler

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N. 2013. Uji *Salmonella-Shigella* pada Telur Ayam yang Disimpan Pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Pasir Pengaraian.
- Afrianti, M., D. Bambang dan S.E. Bhakti. 2013. Perubahan Warna Profil Protein dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Daun Serunduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 116-120.
- Apriyanti, A.A.D., I.W. Sudiarta dan N.M.A.S. Singapurwa. 2020. Analisis Cemaran Mikrobiologi pada Daging Ayam Broiler yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Denpasar Barat. *Jurnal Gema Agro*. 25(2): 115-127.
- Bakara, V.F.S., M. Tafsir dan Hasnudi. 2014. Analisis Bakteri *Salmonella* sp. pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(1) : 71-83.
- Buckle, K.A., J.A. Davey., M.J. Eyles., A.D. Hockoing., K.G. Newton and E.J. Suttar. 1987. *Foodborne Microorganisms Of Public Health Significance*. AIFST (NSW Branch) Food Microbiology Group : Australia.
- Elfrida, T.P.S., P. Dewi dan N. Kariada. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Journal of Life Science*. 1(2): 101-105.
- Kementrian Pertanian. 2015. *Outlook Daging Sapi 2015*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Manullang, M.P., I.B.N. Swacita dan I.K. Suada. 2018. Angka Lempeng Total Bakteri pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Beberapa Pasar Tradisional di Denpasar Selatan. *Buletin Veteriner Udayana*. 12(1): 1-6.
- Marlina, E.T., R.I. Balia, Y.A. Hidayati. 2012. Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh *Aspergillus niger*. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(1) : 20-23.
- Masita, I.A. 2016. Deteksi *Salmonella* sp. pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Makasar. *Skripsi*. Program Studi Kedokteran Hewan Universitas Hasanuddin.
- Mountney. 1998. Poultry Meat And Egg Production. *Journal Science*. 10: 483-492.

- Nugraheni, M. 2012. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Jakarta.
- Pestariati. 2002. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman *Salmonella* sp. Kadar Protein dan Derajat Keasaman. *Tesis*. Program Studi Ilmu Kedokteran Dasar. Program Pascasarjana. Universitas Airlangga Surabaya.
- Pratama, A., K. Suradi., R.L. Balia., dan H. Chairunnisa. 2015. Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak*. 15(2): 61-64.
- Puspita, D., R. Tampubolon, A.R.P. dan Patanduk. 2020. Evaluasi Personal Hygiene Anak Sekolah Dasar Berkaitan dengan Cemaran Mikroba. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*. 11(1) : 6 – 12.
- Radji, M. 2015. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Ristiati, N.P. 2015. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Udayana University Press. Denpasar.
- Romanda, F., Priyambodo, E.D. Risanti. 2016. Hubungan *Personal Hygiene* dengan Keberadaan *Escherichia Coli* pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) *Buffer Area* Bandara Adi Soemarmo Surakarta. *Jurnal Biomedika*. 8(1) : 41-46.
- Rudyanto M.D. 2001. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana. Buku Pedoman Pendidikan Profesi Dokter Hewan. Denpasar.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. SNI 7388 : 2009
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sukaharto, E.L.T dan M.C Simanjuntak. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kemangi (*Acimum Spp*) dalam Pakan Terhadap Performans Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 1(1) : 26 – 44.
- Sukmawati. 2018. Total Microbial Plates on Beef and Beef Offal. *Jurnal Bioscience*. 2(1) : 22-28
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Perubahan Nilai pH, TVB dan Total Bakteri Daging Kerbau. *Jurnal Ilmu Ternak*. 12(2) : 9-12.

- Syahrudin, M., I.G.K. Suarjana dan M.D. Rudyanto. 2014. Angka Lempeng Total Bakteri pada Broiler Asal Swalayan di Denpasar dan Kabupaten Badung. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(2) : 107-111.
- Swanson, K.M.J, Busta F.F, Peterson E.H and Johnson MG. 1992. Colony count methods: in compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3rd. Edited by C. Vanderzant., D.F. Splittsoesser. Compiled by the APHA Technical Committee on Microbiological Methods for Foods
- Umam, M.K., H.S. Prayogi dan V.M Ani Nurgiartiningsih. 2015. Penampilan Produksi Daging Ayam Pedaging yang dipelihara pada Sistem Lantai Kandang Panggung dan Kandang Bertingkat. *Jurnal ilmu-ilmu peternakan*. 24(3) : 79 – 87.
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*. UPT Penerbitan Universitas Muhammadiyah Malang.
- World Health Organization. 2017. *Background Doc : The Diagnosis, Treatment and Prevention of Typhoid Fever*. Geneva, Switzerland.
- Zuanita, D.A., I.G.K. Suarjana dan M.D. Rudyanto. 2014. Cemaran *Coliform* pada Daging Ayam Pedagang yang Dijual di Swalayan Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1) : 26-31.