

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil pengujian menunjukkan bahwa penyimpanan daging ayam pada suhu ruang selama 9 jam dan 12 jam di atas batas maksimum SNI (di atas 1×10^6), yaitu 173×10^4 dan 354×10^4 . Hasil analisis sidik ragam sampel daging ayam yang disimpan pada suhu ruang menunjukkan nilai Fhitung ($101,356$) $>$ Ftabel ($2,866$), maka lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang berpengaruh nyata terhadap angka lempeng total bakteri. Hasil analisis sidik ragam sampel daging ayam yang disimpan pada suhu *refrigerator* menunjukkan nilai Fhitung ($21,443$) $>$ Ftabel ($2,866$), maka lama penyimpanan daging ayam pada suhu *refrigerator* berpengaruh nyata terhadap angka lempeng total bakteri.
2. Sampel R3 dan R4 yang merupakan sampel daging ayam yang disimpan pada suhu ruang selama 9 jam dan 12 jam mengalami cemaran bakteri *Salmonella sp.*

5.2 Saran

1. Disarankan konsumen segera mengolah daging ayam tanpa melalui proses penyimpanan atau jika akan disimpan harus pada suhu *refrigerator*.
2. Perlu ditingkatkan kebersihan lingkungan untuk mencegah kontaminasi bakteri mulai dari produksi ternak ayam hingga daging ayam siap konsumsi.
3. Disarankan untuk tidak mengonsumsi daging ayam yang telah dibiarkan lebih dari 9 jam pada suhu ruang. Karena kualitas daging ayam pada suhu ruang sampel R3 (9 jam) dan R4 (12 jam) tidak memenuhi Standar Nasional Indonesia (di atas 1×10^6) dan ditemukan adanya bakteri *Salmonella sp.*