

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai identifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada potongan daging ikan tuna sirip kuning, dapat disimpulkan hasil sebagai berikut :

1. Terdapat cemaran bakteri *Salmonella* sp. pada potongan daging ikan tuna sirip kuning yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan. Dari 9 sampel ikan, 5 sampel dengan kode A2, A3, B2, B3, dan C2 positif tercemar bakteri *Salmonella* sp., dan 4 sampel dengan kode A1, B1, C1, dan C3 negatif tercemar bakteri *Salmonella* sp.
2. Berdasarkan hasil uji TPC yang telah dilakukan pada sampel ikan tuna sirip kuning yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan yang terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. memiliki jumlah Angka Lempeng Total (ALT) dibawah ambang batas yang ditentukan oleh SNI yaitu  $5 \times 10^5$  koloni/g. Hal ini dapat disimpulkan bahwa 5 sampel yang terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. masih aman untuk dikonsumsi karena tidak melebihi ambang batas yang ditentukan oleh SNI.

#### 5.2. Saran

1. Disarankan kepada para penjual ikan agar lebih memperhatikan kebersihan dalam menjual ikan, baik dari segi alat yang digunakan maupun kebersihan meja yang digunakan dalam menjual ikan agar meminimalisir kemungkinan dalam terkontaminasi bakteri patogen.
2. Diharapkan agar penelitian selanjutnya untuk melakukan identifikasi bakteri *Salmonella* sp. dengan menggunakan teknologi molekular agar hasil yang didapatkan lebih akurat.