

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Identifikasi karakteristik tempat penggilingan bakso di pasar tradisional Kota Medan umumnya merupakan usaha milik pribadi yang telah lama beroperasi, melayani penggilingan daging sapi, ayam, dan ikan. Namun, sebagian besar belum menerapkan prosedur pengecekan bahan baku maupun sanitasi alat penggiling secara optimal, sehingga berpotensi menyebabkan kontaminasi silang.
2. Identifikasi babi menggunakan metode Porcine Detection Kits berhasil mendeteksi adanya indikasi kontaminasi babi pada 3 dari 17 tempat penggilingan bakso. Hal ini menunjukkan bahwa metode ini sensitif dalam mendeteksi keberadaan cemaran porcine, meskipun belum dapat mengkonfirmasi sumber pasti kontaminasi.
3. Analisis DNA menggunakan metode Polymerase Chain Reaction (PCR) terhadap sampel yang dinyatakan positif oleh Porcine Detection Kits menunjukkan hasil negatif, artinya tidak ditemukan DNA babi. Ini menandakan bahwa kontaminasi yang terdeteksi kemungkinan besar disebabkan oleh kontaminasi silang pada peralatan, bukan dari bahan baku daging itu sendiri.

5.2 Implikasi

Hasil penelitian ini menunjukkan pentingnya edukasi dan pengawasan terhadap pelaku usaha penggilingan bakso, terutama dalam penerapan prosedur kebersihan alat yang sesuai standar. Meskipun kesadaran akan pentingnya kebersihan sudah tinggi, namun praktik di lapangan masih belum optimal, sehingga dapat membuka peluang terjadinya kontaminasi silang. Selain itu, hasil ini juga memperkuat pentingnya penggunaan metode deteksi berlapis, di mana uji cepat seperti *Porcine Detection Kits* perlu dikonfirmasi dengan metode molekuler seperti PCR untuk mendapatkan hasil yang akurat.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat di saran sebagai berikut :

1. Bagi pelaku usaha penggilingan bakso, disarankan untuk meningkatkan standar kebersihan dan sanitasi, khususnya dalam proses pembersihan alat penggiling. Penggunaan sabun atau disinfektan secara rutin setelah menggiling berbagai jenis daging perlu diterapkan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang, yang dapat memengaruhi kehalalan produk yang dihasilkan. Penerapan prosedur pengecekan bahan baku juga perlu dilakukan guna menjamin mutu dan keamanan pangan.
2. Mengacu pada hasil positif dari pengujian *Porcine Detection Kits*, yang menunjukkan sensitivitas tinggi dalam mendeteksi keberadaan cemaran *porcine*, maka metode ini tetap direkomendasikan sebagai alat skrining awal dalam pengawasan kehalalan produk pangan. Namun demikian, pelaku usaha dan

instansi pengawas perlu memahami bahwa hasil positif tidak serta merta menunjukkan keberadaan bahan babi secara pasti, karena kemungkinan besar bisa disebabkan oleh kontaminasi silang, sehingga diperlukan evaluasi lebih lanjut.

3. Untuk memastikan keakuratan hasil deteksi kontaminasi babi, disarankan agar metode *Polymerase Chain Reaction* (PCR) digunakan sebagai uji konfirmasi utama dalam proses verifikasi kehalalan, terutama setelah hasil skrining awal menunjukkan indikasi positif. Penelitian lanjutan juga perlu dilakukan dengan cakupan wilayah yang lebih luas dan jumlah sampel yang lebih banyak, serta mendalami faktor-faktor penyebab kontaminasi silang, seperti metode pembersihan alat, prosedur pergantian jenis daging, dan implementasi sanitasi di tempat penggilingan secara keseluruhan.