

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

1. Observasi karakteristik daging ayam di Pasar Adat Desa Blahkiuh 6 (60%) dari 10 sampel daging ayam potong yang diteliti masih segar berwarna putih kekuningan, tekstur yang elastis dan bau yang tidak menyengat.
2. Hasil penelitian tentang kualitas bakteriologis daging ayam yang dilakukan pengujian *Total Plate Count* didapatkan hasil 8 (80%) dari 10 sampel tidak memenuhi syarat kualitas bakteriologis daging ayam, hal ini kemungkinan terjadi karena daging yang terpapar sirkulasi udara kurang baik, *higiene personal* dan kondisi lingkungan disekitar penjual daging ayam. Perlu diperhatikan setiap tahap pengolahan daging ayam harus aseptis, daging ayam dimasak pada suhu tinggi untuk mengurangi jumlah bakteri yang tumbuh.

#### B. Saran

1. Bagi para pedagang diharapkan untuk lebih memperhatikan penataan daging ayam hal yang dapat dilakukan seperti menutup daging ayam dengan plastik transparan, menggunakan rak kaca untuk penjajangan sehingga mengurangi kontaminasi dari udara bebas dan dihindangi lalat. Penting juga untuk memperhatikan kebersihan pedagang seperti rutin mencuci tangan sebelum dan sesudah menyentuh daging ayam, peralatan rutin untuk dibersihkan dan memastikan kebersihan lingkungan disekitar tempat berjualan.
2. Untuk penelitian berikutnya perlu dilakukan identifikasi terkait bakteri yang tumbuh pada daging ayam mengingat hasil yang didapat sebagian besar daging ayam tidak memenuhi standar yang ada. Diperhatikan setiap tahap pengujian

dari pengambilan sampel dipastikan sudah aseptis dan terkontrol sehingga memberikan hasil yang sesuai dengan kondisi sebenarnya.

3. Bagi pengelola pasar agar bekerjasama dengan instansi terkait untuk penyuluhan tentang cara saji bahan dagangan yang baik.