

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Nilai Angka lempeng total pada 16 sampel daging ayam potong yang dijual oleh pedagang daging ayam di Pasar Payangan, pada saat pengambilan didapatkan 11 sampel (69%) tidak memenuhi standar dan 5 sampel (31%) memenuhi standar.
2. *Hygiene* dan sanitasi pedagang daging ayam di Pasar Payangan, Kecamatan Payangan yaitu terdapat 100% pedagang yang tidak mencuci tangan sebelum memotong daging, 100% pedagang tidak menggunakan sarung tangan, 100% pedagang menggunakan tempat sampah terbuka, 100% tempat penyimpanan ayam terbuka, 100% tidak tersedia air mengalir, 50% pedagang menggunakan alat potong yang tidak bersih dan 50% dengan lap tangan kotor.

B. Saran

1. Kepada masyarakat sebaiknya membeli daging ayam potong yang sudah terjamin kebersihannya, dilihat dari tempat berjualan serta alat potong yang digunakan dan dipastikan daging matang dengan baik saat proses pengolahannya.
2. Kepada pedagang daging ayam sebaiknya meningkatkan *hygiene* dan sanitasi saat berjualan seperti mencuci tangan dengan sabun pada air mengalir sebelum dan setelah memotong daging ayam atau menggunakan sarung tangan, menggunakan alat potong yang bersih, serta tempat penyimpanan daging ayam tertutup.

3. Kepada peneliti selanjutnya perlu dilakukan variasi waktu penelitian mengingat nilai ALT yang tinggi 12 jam setelah daging ayam dibersihkan. Melakukan usap alat potong dan tangan pedagang daging ayam. Serta melakukan identifikasi bakteri pada daging ayam mengingat penelitian ini tidak dilakukannya identifikasi bakteri.