

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Cemaran *Salmonella sp.* teridentifikasi pada daging ayam di pasar tradisional dan pasar modern dengan tingkat cemaran di Pasar Gintung $4,80 \times 10^8$ CFU/g – $2,48 \times 10^9$ CFU/g, Pasar Rajabasa $3,68 \times 10^8$ CFU/g, - $1,24 \times 10^9$ CFU/g, Pasar Tamin $3,30 \times 10^8$ CFU/g – $3,68 \times 10^9$ CFU/g, Robinson Super Market $3,27 \times 10^4$ CFU/g – $1,50 \times 10^5$ CFU/g dan Chandra Super Market $3,30 \times 10^4$ CFU/g – $1,13 \times 10^5$ CFU/g.
2. Berdasarkan uji organoleptik, aroma daging ayam berkisar antara 1,925 – 2,600 yaitu amis sampai agak amis. Warna daging ayam berkisar antara 2,600 – 3,825 yaitu agak putih kuning sampai agak putih krem. Konsistensi daging ayam berkisar antara 3,250 - 3,600 yaitu agak kenyal sampai kenyal. Tekstur daging ayam berkisar antara 2,800 – 3,550 yaitu agak berlendir sampai tidak berlendir. Penerimaan keseluruhan daging ayam berkisar antara 2,600 – 3,000 yaitu agak suka.

5.2 Saran

1. Air cucian karkas pada pasar modern maupun pasar tradisional harus diperhatikan higienitasnya.
2. Sanitasi daging ayam harus senantiasa dijaga baik saat di peternakan, saat pemotongan maupun saat pemasaran.
3. Perlu adanya penelitian lanjut tentang cemaran mikrobiologis pada produk pangan olahan dari daging ayam.