

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengumpulan dan pengolahan data yang diperoleh serta berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, maka dari penelitian daging ayam potong yang disimpan suhu ruang 31<sup>0</sup>C dengan penyimpanan 0 jam, 3 jam dan 6 jam dapat diambil kesimpulan:

1. Penyimpanan daging ayam potong pada suhu ruang selama 0 jam dan 3 jam tidak mengalami penurunan kualitas fisik sedangkan penyimpanan daging ayam pada suhu ruang dengan penyimpanan suhu ruang selama 6 jam mengalami penurunan kualitas fisik dengan kriteria daging yang berwarna sedikit gelap, terdapat lendir yang lengket pada kulit, bau yang sedikit amis serta tekstur daging yang tidak kenyal dan tidak elastis (lembek) dikarenakan tumbuhnya mikroorganisme.
2. Terdapat pengaruh lama penyimpanan daging ayam potong yang disimpan selama 0 jam, 3 jam dan 6 jam terhadap total mikroorganisme. Semakin lama waktu penyimpanan daging ayam potong pada suhu ruang semakin meningkat total mikroorganisme pada daging ayam potong.
3. Tidak ditemukan adanya bakteri patogen *Salmonella sp.* pada daging ayam potong menurut lama penyimpanan pada suhu ruang selama 0 jam, 3 jam dan 6 jam.
4. Tidak ditemukan adanya senyawa Formalin pada daging ayam potong menurut lama penyimpanan pada suhu ruang selama 0 jam, 3 jam dan 6 jam.

#### 5.2 Saran

1. Diharapkan bagi tenaga kesehatan ikut menghimbau dan melakukan penyuluhan kepada para pedagang daging ayam potong tentang pentingnya menjaga kebersihan lingkungan sekitar tempat penjualan serta alat yang digunakan.
2. Perlu dilakukan penelitian selanjutnya dengan jumlah sampel yang lebih banyak dan dilakukan uji mikrobiologis bakteri *Salmonella sp.* dengan lama

penyimpanan daging ayam yang lebih lama pada suhu ruang sehingga dapat mengetahui kapan tumbuhnya bakteri *Salmonella sp.*