

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Jumlah bakteri pada daging ayam sebelum direndam air perasan jeruk nipis rata-rata = 12200 dan jumlah bakteri pada daging ayam setelah direndam air perasan jeruk nipis rata-rata = 4043,75
2. Jumlah bakteri pada air perasan jeruk nipis sebelum perendaman daging ayam rata-rata = 4243,75 dan jumlah bakteri pada air perasan jeruk nipis setelah perendaman daging ayam rata-rata = 7906,25
3. Jumlah bakteri pada daging ayam sebelum direndam aquades rata-rata = 24600 dan jumlah bakteri pada daging ayam setelah direndam aquades rata-rata = 8506,25
4. Jumlah bakteri pada aquades sebelum perendaman daging ayam rata-rata = 6250 dan jumlah bakteri pada aquades setelah perendaman daging ayam rata-rata = 11300
5. Rata-rata penurunan jumlah bakteri pada daging ayam setelah direndam air perasan jeruk nipis (rata-rata = 8206,25) dengan jumlah bakteri pada daging ayam setelah direndam aquades. (rata-rata = 16100)
6. Ada perbedaan yang signifikan antara jumlah bakteri pada daging ayam sebelum direndam air perasan jeruk nipis dengan jumlah bakteri pada daging ayam setelah direndam air perasan jeruk nipis. (p-value = 0,000)
7. Ada perbedaan yang signifikan antara jumlah bakteri pada air perasan jeruk nipis sebelum perendaman daging ayam dengan jumlah bakteri pada air perasan jeruk nipis setelah perendaman daging ayam. (p-value = 0,002)
8. Ada perbedaan yang signifikan antara jumlah bakteri pada daging ayam sebelum direndam aquades dengan jumlah bakteri pada daging ayam setelah direndam aquades. (p-value = 0,000)

9. Tidak ada perbedaan yang signifikan antara jumlah bakteri pada aquades sebelum perendaman daging ayam dengan jumlah bakteri pada aquades setelah perendaman daging ayam. (p-value = 0,063)
10. Ada pengaruh penurunan yang signifikan antara jumlah bakteri pada daging ayam setelah direndam air perasan jeruk nipis dengan jumlah bakteri pada daging ayam setelah direndam aquades. (p-value = 0,022)

B. Saran

1. Bagi masyarakat

Bagi masyarakat untuk lebih memperhatikan cara pengolahan bahan asal hewan mulai dari produk mentah hingga sampai ke meja yang dikonsumsi masyarakat walaupun jumlah bakteri dalam daging ayam sedikit adanya cemaran mikroba namun tetap memperhatikan aspek pengolahan. Perendaman dengan air jeruk nipis dapat menurunkan jumlah bakteri yang ada di daging ayam.

2. Bagi Dinas terkait

- a. Dinas terkait mampu menggalakkan kegiatan surveilans gizi dan kewaspadaan pangan, gizi dalam upaya meningkatkan keamanan dan kualitas bahan pangan asal hewan.
- b. Meningkatkan pelayanan pengujian pada bahan pangan asal hewan guna untuk mendeteksi lebih dini adanya cemaran mikroba pada produk asal hewan.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya yaitu memperbaiki metode penelitian yang akan digunakan uji coba serta untuk mendapatkan hasil uji mikroba pada daging ayam yang lebih spesifik setidaknya menggunakan uji mikroba jenis lainnya misalnya : bakteri *Escherichia coli*, bakteri *Salmonella sp*, bakteri *Stapylococcus aureus*, bakteri *Bacillus cereus*, bakteri *Clostridium botulinum*, bakteri *Clostridium perfringens*.