

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat diperoleh beberapa kesimpulan yaitu:

1. Rerata total bakteri ayam opor yang disimpan di *plato stainless steel* tertutup pada suhu ruang adalah $4,5 \times 10^4$ CFU/gr pada satu jam pertama *holding time*, meningkat menjadi $5,8 \times 10^4$ CFU/gr di 2 jam *holding time*. Setelah 3 jam *holding time* total bakteri ayam opor mencapai $6,4 \times 10^4$ CFU/gr.
2. Rerata total bakteri ayam opor yang disimpan di piring keramik tertutup plastik *wrap* pada suhu ruang adalah $6,1 \times 10^4$ CFU/gr pada satu jam pertama *holding time*, meningkat menjadi $8,4 \times 10^4$ CFU/gr di 2 jam *holding time*. Setelah 3 jam *holding time* total bakteri ayam opor mencapai $1,05 \times 10^5$ CFU/gr.
3. Total bakteri meningkat pada tiap pertambahan jam waktu tunggu, setelah 3 jam *holding time* total bakteri yang disimpan pada piring keramik tertutup plastik *wrap* meningkat lebih cepat dibandingkan ayam opor yang disimpan pada *plato stainless steel*.
4. Rerata setelah 3 jam *holding time* total bakteri ayam opor yang disimpan pada *plato stainless steel* masih memenuhi standart SNI yakni mencapai $6,4 \times 10^4$ CFU/gr, sedangkan pada penyimpanan piring keramik tertutup plastik *wrap* mencapai $10,5 \times 10^4$ CFU/gr dan sudah melebihi batas maksimal yang ditetapkan oleh standart SNI No 7388:2009.

5.2 SARAN

1. Perlu dilakukan pengecekan mutu (uji mikrobiologi) secara rutin pada makanan produk olahan ayam opor di Instalasi Gizi RSUD dr. Loekmono Hadi Kudus untuk meminimalkan risiko infeksi.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai waktu tunggu tempat penyimpanan terhadap pertumbuhan total bakteri pada ayam opor di RSUD dr. Loekmono Hadi untuk mengetahui jenis bakteri patogen yang berpotensi tumbuh pada ayam opor.
3. Perlu ditetapkannya Standar Operasional Prosedur (SOP) mengenai *holding time* ayam opor yakni tidak lebih dari 2 jam setelah proses pengolahan.
4. Perlu ditingkatkan hygiene dan sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Loekmono Hadi Kudus yang mungkin merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pertumbuhan total bakteri pada produk olahan ayam opor.

