

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa daging ayam broiler (*Gallus gallus domesticus*) di Pasar Tradisional Kota Madiun, yang terdeteksi cemaran bakteri *Escherichia coli* adalah sampel 1 yaitu pada isolat 1, isolat 3 dan isolat 4, sampel 2 yaitu isolat 1, isolat 2 dan isolat 3, dan sampel 4 yaitu isolat 1, isolat 2, isolat 3 dan isolat 4, menunjukkan bahwa adanya ciri-ciri yang sama dengan kultur murni *Escherichia coli* FNCC 0091.

B. Saran

1. Perlu ditegaskan jumlah isolat yang ditemukan pada setiap sampel, untuk menentukan setiap isolat yang akan diuji karakterisasi makroskopis dan uji mikroskopis pada media EMBA.
2. Perlunya hasil pengecatan gram yang lebih baik, untuk menentukan kelayakan bakteri berdasarkan responnya pada pengecatan gram.

DAFTAR PUSTAKA

- Aerita, A. M., Paweng, E, T dan Mardiana. 2014. Hubungan Higiene Pedagang Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi *Salmonella* Pada Daging Ayam Potong. *Unnes Journal of Public Health*. 3 (4): 15
- Afrianti, M., B. Dwiloka, B., dan B. E. Setiani. 2013. Perubahan Warna Profil Protein Dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstra Daun Senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (3) : 116
- American Public Health Association (1978) Standard Methods for the Examination of Dairy Product. 14 th Edn. APHA Inc. Washington Dc.
- Chotiah, S. 2009. *Cemaran Staphylococcus aureus pada Daging Ayam dan Olahannya*. Balai Besar Penelitian Veteriner. Bogor
- Cheeptham. N. 2012. *Eosin Methylene Blue Agar*. Thompson Rivers University. Canada
- Fardiaz, S. 1992. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Penerbit I. Pt Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Fitri, L. 2015. Analisa Bakteri *Coliform* Dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Es Batu Yang Digunakan Pedagang Minuman Kaki Lima Di Lingkungan Sekitar Universitas Sumatera Utara. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara Medan
- Gibson, J. M. 1996. *Mikrobiologi dan Patologi untuk Perawat*. Prasada, S. Cetakan I. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Grahatika, Rio. 2009. Identifikasi Dan Pemeriksaan Jumlah Total Bakteri Pada Susu Sapi Di Kabupaten Karanganyar. *Skripsi*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Gobel, R. B., dan Z. Dwyana. 2012. *Mikrobiologi dalam Praktek*. Laboratorium Mikrobiologi, Jurusan Biologi, FMIPA UNHAS. Makassar.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3): 98
- Hariyadi, P dan Ratih, 2009, *Memproduksi Pangan yang Aman*. Dian Rakyat: Jakarta

- Hutasoit, K., I. G. K. Suarjana., dan I. K. Suada. 2013. Kualitas Daging Se'I Sapi di Kota Kupang Ditinjau dari Jumlah Bakteri Coliform dan Kadar Air. *Indonesia Medicus Veterinus*. 2 (3) : 1
- Jay J. M., 1998. *Modern Food Microbiology*. An Aspen Publication, Gaithersburg Maryland.
- Jawetz., Melnick dan Adelberg's. 2008. *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika. Jakarta.
- Juwita, U., Haryani, Y., dan Jose, C. 2014. Jumlah Bakteri Coliform dan Deteksi *Escherichia coli* Pada Daging Ayam Di Pekanbaru. *Jurnal Fmipa*. 1 : 49
- Jiunkpe. 2006. Daging Ayam. Chapter 2. Universitas Kristian Petra. Petra Christian University Library.
- Kaeratipul, S., P. Techaruwichit and Y. Chaturongkasumrit. 2008. *Contamination sources of coliform in two type frozen ready-to-eat shrimps*. Food Control 20 (2009) 289 – 293
- Kornacki, J.L., Johnson, J.L. 2001. Enterobacteriaceae, *Coliforms* and *Escherichia coli* as Quality and Safety Indicators. *American Public Health Association*. hal 69-82
- Kusumaningrum, A., P. Widiyaningrum dan I. Mubarak. 2013. Penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Mipa*. 36 (1) : 15
- Lay, Bibiana W. dan Hastowo, Sugyo, (1992), *Mikrobiologi*. Rajawali Press. Jakarta
- Lund, B. M. 2000. Freezing. In : Lund, B. M., Baird Parker, T. C., Gould, G. W. (Eds.), the Microbiological Safety and Quality of Food, Vol. I. Aspen Publishers, Gaithersburg, MD, pp. 122-145
- Mansauda, K. L.R., Fatimawali., dan Kojong N. 2014. Analisa Cemar Bakteri Coliform Pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk yang Beredar di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat*. 3 (2) : 43
- Marsani, M. A. (2015). Efektivitas Beberapa Jenis Antibiotik Terhadap *Campylobacter Jejuni* Yang Diisolasi Dari Karkas Ayam Di Kota Makassar. *Skripsi*. Prodi Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin: Makassar
- Matulessy, D. N. 2011. Analisis Mikrobiologis Karkas Ayam Broiler Bekuyang Beredar Di Pasar Tradisional Halmahera Utara. *Jurnal*. 11 (1) : 66-70

- Ngitung. R. 2008. *Kontaminasi Mikrobiologi Daging Ayam Broiler Pada Pasar Swalayan Di Kota Makasar*. Universitas Negeri Makasar
- Nurhadi, M. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner. Higiene Bahan Pangan Asal Hewan Dan Zoonosis*. Gosyen Publishing. Yogyakarta.
- Putri, D. N. 2015. Identifikasi Bakteti *Escherichia coli* Es Batu Yang Dijual Warung Nasi Dikelurahan Pisangan. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta
- Puspitasari. Sudrajat, dan E. Kusumawati 2015. Efek Penghambatan Infusa Rimpang Lempuyang Gajah (*Zingiber zerumbet*) Terhadap Angka Cemaran Bakteri pada Daging Ayam Segar. *Journal Science East Borneo*. 3 (3) : 20
- Raharjo S., 2010. Aplikasi Madu Sebagai Pengawet Daging Sapi Giling Segar Selama Proses Penyimpanan. *Skripsi* Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rahayu, W. P. 2000. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. XI (2) : 42
- Salam N. Aritonang dan Mihrani, 2008. Pengaruh Pencucian Dengan Larutan Asam Asetat Terhadap Nilai Ph, Kadar Protein, Jumlah Koloni Bakteri Dan Daya Simpan Daging Ayam Kampung Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Agrisistem*. 4 (1) : 20
- Sasmita, Y., I. S. K. Suarjana., dan M. D. Rudyanto. I 2014. Cemaran *Escherichia coli* pada Daging Broiler yang Disimpan di showcase di Swalayan di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3 (1) : 70
- Siti. F. 2005, *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Penerbit Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Suriawiria U. 2003. *Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Buangan Secara Biologis*. Bandung: PT. Alumni. Widiyati E. 2005.
- Suardan I.W dan I.B.N Swacita. 2009. *Higiene Makanan*. Udayana University Press. Bali
- Suardana, I. W., B. Sumiarto dan D.W. Lukman DW. 2007. Isolasi dan Identifikasi *Escherichia coli* O157:H7 pada Daging Sapi di Kabupaten Badung Provinsi Bali. *J Vet. Jurnal Kedokteran Hewan* 8:1:16-23.

Taha, R. S. S. M. (2012). Cemarkan Mikroba Pada Pangan Asal Hewan Di Pasar Tradisional Kota Gorontalo. *Laporan Penelitian Cemarkan Mikroba Pada Pangan Asal Hewan* . hlm 17-19

Waluyo, Lud. 2004. *Mikrobiologi Umum*. UMM PRESS. Malang

Yusuf, A. 2011. Tingkat Kontaminasi *Escherichia coli* pada Susu Segar Di Kawasan Gunung Perak, Kabupaten Sinjai. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin: Makassar.