

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Jumlah bakteri *coliform* yang terdapat pada sampel karkas ayam di RPA tersertifikasi halal sejumlah 6,1 koloni/g (bagian dada).
2. Jumlah bakteri *coliform* yang terdapat pada sampel karkas ayam di RPA belum tersertifikasi halal sejumlah 35 koloni/g (paha), 27 koloni/g (dada), 36 koloni/g (sayap).
3. Seluruh hasil uji MPN masih memenuhi standar batas maksimum cemaran mikroba menurut SNI 7388:2009, yaitu  $<1 \times 100$  koloni/g, sehingga daging ayam dari kedua RPA masih dinyatakan layak dikonsumsi. Perbedaan tingkat cemaran antara kedua RPA dipengaruhi oleh praktik sanitasi dan higienitas yang berbeda, meliputi proses pencucian dengan air mengalir atau tidak, penggunaan APD, serta prosedur penanganan alat dan tempat pemotongan.

#### **B. Saran**

Pada penelitian selanjutnya, sampel dapat diperbanyak dan lokasi RPA lebih bervariasi, mencakup RPA dari seluruh kabupaten/kota di Provinsi Banten, sementara pihak RPA perlu meningkatkan standar hygiene dan sanitasi melalui pengelolaan alur kerja yang lebih terstruktur, penggunaan air bersih yang mengalir, sterilisasi peralatan, dan kepatuhan pekerja terhadap penggunaan alat pelindung diri untuk meminimalkan kontaminasi silang dan dilakukan dengan keadaan yang lebih steril

supaya memastikan kontaminasi mikroba pada daging ayam yang dihasilkan nanti sesuai dengan SNI 7388 : 2009.