

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa

1. Penyimpanan telur ayam ras yang disimpan pada suhu yang berbeda (freezer, kulkas, dan suhu kamar) tidak berpengaruh terhadap jumlah bakteri *Salmonella* sp, dan hasil penelitian menunjukkan tidak ditemukan *Salmonella* sp pada setiap sampel yang diamati, namun berpengaruh terhadap kondisi fisik telur.
2. Suhu dan lamanya penyimpanan telur ayam ras berpengaruh terhadap perubahan bagian interior telur ayam ras selama penyimpanan

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan untuk penelitian lebih lanjut yaitu:

1. Pedagang dalam menjual telur harus memperhatikan sanitasi lingkungan tempat penjualan dan memilih peternakan yang memiliki sanitasi/lingkungan yang baik
2. Diharapkan agar siswa dapat menggunakan media yang lebih selektif untuk mengetahui koloni *Salmonella* sp pada sampel yang akan diteliti
3. Sebagai informasi bagi masyarakat tetap waspada jika ingin mengkonsumsi telur ayam ras, karena bentuk fisik telur tidak dapat dijadikan indikator tercemar atau tidaknya oleh *Salmonella* sp

4. Perlu dilakukan pemeriksaan molekuler, terkait dengan kandungan protein telur yang disimpan pada suhu yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, Nurul. Uji Salmonella-Shigella Pada Telur Ayam Yang Disimpan Pada Suhu Dan Waktu Yang Berbeda. Uji-salmonella-shigella-pada-telur-ayam.pdf. Diakses pada april 2018.
- Atmadjaja, J.S,dkk . 2014. Isolationand identification of histamine-forming Bacteria from Indonesian littletuna. Malang: Indonesian Food and Nutrition Progress.
- Badan Standarisasi Nasional, 2000. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Standar Kualitas Mutu Telur* (No. 01-6366-2000). Jakarta: Ekonomi Perindustrian
- Badan Standar Nasional. 2008. *Batas Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 3926:2008. Jakarta: Indonesia
- Buckle, L. 1987. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Darmayanti, S. Rosanti, A.Vanduwinata, V. *Identifikasi Bakteri Salmonella Sp Pada Telur Ayam Yang Dijual Di Pasar Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara*. Website: <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biogenesis>. Vol 5, No. 1, Juni 2017, hal 21-26. Diakses pada jumat 28 April 2018.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Edi, Syahmi *Pengaruh Lama Penyimpanan Telur Ayam Pada Suhu Ruang Dan*

Refrigenator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri Serta Deteksi Salmonella. <http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/biosains>. Vol. 4 no. 1. Diakses 21 april 2018.

Erianto, D. 2016. *Penugasan Blok KBTI Artikel Ilmiah Shigellosis*. Fakultas Kedokteran. Universitas Islam Indonesia.

Fardiaz, Srikandi. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada

Harmayani, E., E, dkk . 2015. *Identifikasi bahaya Kontaminasi S. aureus dan titik kendali kritis pada pengolahan produk daging ayam dalam usaha jasa boga*. Agrotech, Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian.

Howard. *Deteksi Salmonella Pada Telur Unggas Yang Disimpan Dalam Suhu Dan Waktu Yang Berbeda.* <http://journal.unpad.ac.id/2015/php/biosains>. Diakses pada Maret 2018.

Jawet, 1996. *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta : Erlangga

Jazil, N., A. Hintono, S. Mulyani. 2013.” Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan.” *Jurnal aplikasi teknologi pangan*. Vol. 2. No. 1.

Nugroho, Susanto, dkk. *Deteksi Salmonella sp Pada Telur Ayam Konsumsi*

Yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Tenau Kupang. Website:
<http://www.journal.ipb.ac.id/indeks.php/actavetindones>. Vol. 3, No. 1: 16-22,
Januari 2015. Diakses pada maret 2018.

Pelczar, J, R, dan Michael. 2009. *Dasar-dasar mikrobiologi*. Universitas
Indonesia. Ui-press.

Purwoko, T. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Jakarta . Sinar Grafika Offset

Raharjo, S. 2014. *Teknik dekontaminasi cemaran bakteri pada karkas dan daging*.
Agrotech. Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian.

Romanoff, A. I. dan A. J. Romanoff. 1963. *The Avian Egg*. Jhon Willey and Sons.
Inc, New York.

Saraswati. 2012. *Identifikasi Salmonella Sp Pada Telur Unggas*. Website:
<http://journal/unimed.ac.id/php-biosains Vol 2 No 1>. Diakses pada
februari 2018.

Sudarmadji, S, dkk. 2003. *Prosedur untuk Analisa Bahan Makanan dan
Pertanian*. Liberty, Yogyakarta

Sudaryani. 2013. *Kualitas Telur*. Jakarta: Swadaya

Sugitha, I, M. 2016. *Teknologi Hasil Ternak*. Padang: Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang.

- Suprijatna, E., S. Kismiati, N.R. Furi. “Penampilan Produksi dan Kualitas Telur pada Puyuh yang Memperoleh Ransum Protein Rendah Disuplementasi Enzim Komersial”. *J. indon. Trop. Anim. Agric.* Vol. 33. No. 1.
- Wahju, J. 1988. *Ilmu Nutrisi Unggas*. UGM Press. Yogyakarta.
- Winarno. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Widjastuti, T. 2009. “ pemanfaatan tepung daun papaya (*Carica papaya.L Less* dalam upaya peningkatan produksi dan kualitas telur ayam sentul “. *J. agroland*. Vol. 16. No. 3; 268 – 273.
- Yuwanta, T. 2004. *Dasar ternak Unggas*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta