

BAB V

PENUTUP

a. Kesimpulan

1. Rata-rata total bakteri pada nugget ayam curah (6,57 log CFU/gr) lebih tinggi dibandingkan dengan nugget ayam kemasan bermerk (5,21 log CFU/gr), dan melebihi batas maksimal standar SNI 6683;2014, serta cemaran *Salmonella sp.* lebih tinggi (50%) dan *Escherichia coli* lebih tinggi (40%) pada nugget ayam curah dibandingkan dengan nugget ayam kemasan bermerk.
2. Terdapat penyimpangan sifat organoleptik yakni kenampakan (30%), tekstur (10%), aroma (20%), dan warna (20%) pada nugget ayam curah dibandingkan dengan nugget ayam kemasan bermerk.
3. Terdapat hubungan yang nyata antara kondisi higiene sanitasi pedagang dengan total bakteri, tingkat cemaran *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli* pada nugget ayam curah dan nugget ayam kemasan bermerk.

b. Saran

1. Perlunya dilakukan uji lanjut biokimia terhadap *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli* pada nugget ayam, sehingga dapat mengetahui bakteri tersebut secara cermat benar adanya.
2. Melakukan penyesuaian metode yang tepat dan kriteria skor yang digunakan untuk evaluasi sensoris pada produk nugget ayam sesuai standar SNI pada penelitian selanjutnya.
3. Memberikan edukasi kepada pedagang akan pentingnya perilaku pedagang, serta higiene dan sanitasi yang baik pada penjualan produk nugget ayam.