

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa pada sampel salome diempat lokasi yang berbeda dan telah dilakukan isolasi, ditemukan bakteri *Escherichia coli* dengan jumlah koloni pada masing – masing sampel berbeda – beda. Jumlah koloni tertinggi pada sampel dari SMAN 1 Kupang dan terendah dari SDK St. Yoseph 1 Kupang, hal ini menunjukkan bahwa faktor kebersihan baik alat dan bahan, proses pengolahan, penyajian, penyimpanan dan lingkungan menjadi penentu bakteri *Escherichia coli* mengkontaminasi suatu produk olahan atau tidak. Dari hasil isolasi bakteri *Escherichia coli*, didapatkan karakteristik bakteri *Escherichia coli* yang sama yaitu berbentuk bundar, berelevansi cembung dan tepian licin serta ditemukan bentuk mikroskopis yakni memiliki bentuk sel coccus atau bundar dan memiliki susunan sel tunggal dari hasil pewarnaan gram.

B. SARAN

1. Untuk Penjual Salome / Pengolah produk salome

Perlu diperhatikan dan dijaga kebersihan pada alat dan bahan yang digunakan untuk mengolah salome serta proses pembuatannya, agar produk yang dihasilkan layak dikonsumsi dan menyehatkan.

2. Untuk Peneliti

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada produk olahan daging (salome) atau bahan pangan berbasis daging lainnya baik yang ada di Kota Kupang atau di Kota / Kabupaten lainnya untuk mengetahui

bakteri-bakteri yang dapat merugikan manusia sehingga dapat menjadi sumber informasi dan kajian penelitian kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Elsie, -, & Harahap, I. (2016). Isolasi *Escherichia coli* Pada Daging Sapi Segar Yang Diperoleh Dari Beberapa Pasar Tradisional Di Pekanbaru. *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 7(01), 121–126.
- Fajriyah, L. (2021). Identifikasi Cemaran *Listeria* Pada Susu Kambing Kuncen Farm Mijen Semarang. *Industry and Higher Education*, 3(1), 1689–1699.
- Fitrianti, A. T. (2017). Mengenal Beberapa Bakteri Patogen Pada Daging. *Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Veteriner*, 1(3), 1.
- Hidayati, S. N., Darmawi., Rosmaidar., Armansyah, T., Dewi, M., Jamin, F., & Fakhrurrazi. (2016). Pertumbuhan *Escherichia Coli* Yang Diisolasi Dari Feses Anak Ayam Broiler Terhadap Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum* [Wight.] Walp.) *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(2).
- Holderman, M. V., De Queljoe, E., & Rondonuwu, S. B. (2017). Identifikasi Bakteri Pada Pegangan Eskalator Di Salah Satu Pusat Perbelanjaan Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Sains*, 17(1), 13.
- Indrawati, A. (2017). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Pada Daging Burger yang dijual di Restoran cepat saji di Kota Makassar. *Jurnal Media Laboran*, 7(1), 64–68.
- Komariah, K., Rahayu, S., & Sarjito, S. (2012). Sifat Fisik Daging Sapi, Kerbau dan Domba pada Lama Postmortem yang Berbeda. *Buletin Peternakan*, 33(3), 183.
- Kurniawan, N. P., Septinova, D., & Adhianto, K. (2014). Kualitas Fisik Daging Sapi Dari Tempat Pematangan Hewan Di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2(3), 133–137.
- Mayaserli, D. P., & Anggraini, D. (2019). Identifikasi Bakteri *Escherichia Colli* Pada Jajanan Bakso Tusuk Di Sekolah Dasar Kecamatan Gunung Talang. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 6(1), 30–34.
- missa, H. (2016). *Isolasi Dan Karakterisasi Molekuler Gen Penyadi 16S rrna Bakteri Selulolitik Dari Kotoran Sapi Bali (Bos sondaicus) Di Timor Tengah Selatan*. In *Skripsi*.
- Parida, I., Damayanti, T. A., & Giyanto, G. (2017). Isolasi, Seleksi, dan Identifikasi Bakteri Endofit sebagai Agens Penginduksi Ketahanan Padi terhadap Hawar Daun Bakteri. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*, 12(6), 199.
- Prasetya, A. Y., Winarsih, Y. I., Charisma Aprilia Pratiwi, A. C., Merinsa Chorry Hartono, C. M., Rochimah, N. D. (2019). Deteksi Fenotipik *Escherichia Coli* Penghasil Extended Spectrum Beta-Lactamases (Esbls) Pada Sampel

Makanan Di Krian Sidoarjo. *Jurnal Of Biology*.8(1).

- Radji. (2011). *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran* (Vol. 45, Issue 45).
- Rahayu, P. W., Nurjanah, S., & Komalasari, Ema. (2018). *Escherichia Coli : patogenesis, Analisis Dan Kajian Resiko*. Kota Bogor: IPB Press.
- Romadhon, Z. (2016). *Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Sp Pada Siomay Yang Dijual Di Kantin Sd Negeri Di Kelurahan Pisangan, Cirendeu, Dan Cempaka Putih*. Skripsi Online.
- Sari, Y. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Aquous Biji Pepaya (*Carica papaya L*) Terhadap Isolat Bakteri *Salmonella sp* Dari Pasien Diare Di Rrumah Sakit Muhammadiyah Palembang. In *Skripsi Online, Fakultas Kedokteran, Universitas Muhammadiyah Palembang*, (76).
- Sabbathini, C. G., Pujiyanto, S., Wijanarka & Lisdiyanti, P. (2017). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Genus *Sphingomonas* Dari Daun Padi (*Oryza Sativa*) Di Area Persawahan Cibinong. *Jurnal Biologi*.6(1). 59-64.
- Seran, L., & Herak, R. (2022). *Penyakit Diare dan Infeksi Luka Sebuah Pembuktian Secara Invitro*. Kupang : Kampus Mencerdaskan Bangsa.
- Sucipto, C. D. (2015). *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia* (Vol. 05, Issue 02). Gosyen Publishing.
- Sumarto, Hariyadi, P., & Purnomo, E. H. (2014). Kajian Proses Perumusan Standar dan Peraturan keamanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(2), 108–119.
- Syukur. (2017). Perkembangan Konsumsi Protein Hewani Di Indonesia : Analisis Hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional 2011-2012. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6(1).
- Trisno, K., Tono, K. P., & Gusti Ketut Suarjana, I. (2019). Isolasi dan Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* dari Udara pada Rumah Potong Unggas Swasta di Kota Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 8(5), 2477–6637.