

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Sehingga dapat disimpulkan Dari 7 penjual jajanan ayam goreng *crispy* di daerah Pagesangan, menunjukkan bahwa salah 1 penjual jajanan ayam goreng *crispy* tidak layak untuk dikonsumsi karena terdapat bakteri *Salmonella typhi*.

1.2 Saran

a. Bagi Tenaga Kesehatan

Diharapkan para tenaga kesehatan juga ikut menghimbau dan melakukan penyuluhan kepada para pedagang jajanan ayam goreng *crispy* tentang pentingnya menjaga kebersihan lingkungan sekitar tempat penjualan serta alat yang digunakan.

b. Bagi Institusi

Diharapkan bagi institusi dapat menjadikan wawasan kepada para pembaca sehingga memperoleh informasi terkait dengan adanya bakteri *Salmonella typhi* pada jajanan ayam goreng *crispy*.

c. Bagi Masyarakat

Diharapkan lebih selektif untuk membeli jajanan ayam goreng *crispy* dan memperhatikan beberapa faktor penyebab penyakit.

DAFTAR PUSTAKA

A. Jurnal

- Anisa, 2011. Fast Food .(<http://anisahanjuuisah.wordpress.com/2011/11/19/tulisan-fast-food/>). Diakses pada 20 Juli 2019.
- Arifah, S. 2010. Pengaruh Pendidikan Kesehatan dengan Modul dan Media Visual Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Sikap Wanita dalam Menghadapi Menopause (Studi Eksperimen pada Wanita premenopause di Desa Sumbermulyo), publikasi Penelitian Surakarta Program Pasca Sarjana UNS.
- Arifah, I.N. 2010. Analisis mikrobiologi pada makanan di Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan Yogyakarta. *Tugas Akhir*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Arisman. 2009. Gizi dalam Daur Kehidupan. EGC. Jakarta : 193-195
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.2-2006. Cara uji mikrobiologi-bagian 2. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Brooker, Robert J. 2005. Genetics: Analysis and Principle. McGraw Hill, New York: xxii +hml.
- Brooks, J. & D. W. russel 2008. Rapid Isolation of Yeast DNA. CSH protoc
- Dzen, J.M., 2003, Bakteriologi Medik, 187-197, Malang, Bayumedia.
- Julius, E.S., 1990. Mikrobiologi Dasar. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Jawetz., Melnick., dan Adelbeg's., 2005. Mikrobiologi Kedokteran. EGC, Jakarta
- Kurniawan, Albert. 2014. *Metode Riset Untuk Ekonomi Dan Bisnis*. Alfabeta. Bandung
- LEE, M.B., and D. MIDDLETON, 2003. Enteric Illness in Ontario, Canada, from 1997 to 2001. J. Food Prot. 66:953-961.
- Media Selektif. 2010. MediaSelektif.online.
<http://ankes09.blogspot.com/2010/01/media-selektif.html>. Diakses pada 15 Agustus 2020.
- Myint, M. S. 2004. *Epidemiology of Salmonella Contamination of Poultry meat Products: Knowledge GAPS in the Farm to Store Product*. Dissertation submitted to the Faculty of the Graduate School of the University of Maryland, College Park in partial fulfillment of the requirements for the degree of Doctor of Philosophy.

- Notoatmodjo. 2012. Metodologi penelitian kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Putri, dkk.2019. *Identifikasi Bakteri Salmonella typhi Pada Makanan Jajanan Gorengan yang Dijual di Depan Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung*. Jurnal Agromedicine, Vol. 6 No. 2
- Santoso S. 2009. Kesehatan dan Gizi. Jakarta :RpinekaCipta
- Sambrook, J & D. W. Russel. 2006. Riped Isolation of Yeast DNA. CSH Protoc
- Sugiyono.(2013). *Metode Penelitian Bisnis*.Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Sugiyono. 2017. Metode penelitian kuantitatif dan kualitatif. Bandung : Alfabeta.
- Manullang BS, Soleha TU & Ramadhian MR. 2018. Identifikasi cemaran Enterobacteriaceae pada nugget ayam curah dan nugget ayam kemasan di Bandar Lampung. Jurnal Kedokteran Unila. 7(2): 71-79.
- Todar .K , PhD. 2008. Salmonella and Salmonellosis.(<http://www.textbookofbacteriology.net/salmonella.html>), Diakses pada 6 Mei 2012).
- Utari, L.K. 2016. Status Mikrobiologis Daging *broiler* Di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Werdiningsih, W., S. Widyastuti, Nazaruddin, dan H.B. Rien. 2014. Kajian penggunaan asap cair terhadap mutu ayam bakar Taliwang. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*.2(1): 29-35.
- Winn, W.C..Koneman's Color Atlas and Textbook of Diagnostic Microbiology. Edisi VI. Philadelphia : Lippincott Williams & Wilkins, 2006. h. 67-110.

B. Website

- Braundwald, 2008, Indetifikasi Bakteri *salmonella typhiy* pada daging ayam potong, (Online), Nika silviana, <http://repo.stikesicmejbg.ac.id/20Nika%20Selviana%20KTI.pdf> di akses pada Agustus 2019
- Karsinah et al., 1994, Tentang Bakterimia, <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/Nika/Selviana%20KTI.pdf>. Diakses pada Agustus 2019



Lampiran 1. Penimbangan sampel



Lampiran 2. Kegiatan Menghaluskan sampel dan mencampurkan dengan Aquades steril



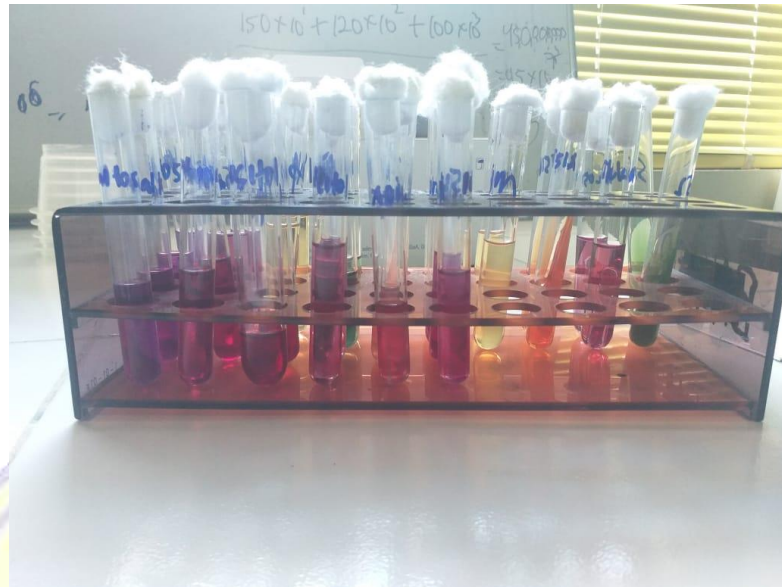
Lampiran3. Mengambil sampel dan memasukan dalam tabung reaksi untuk diinkubasi selama 24 jam



Lampiran4.Penggoresan sampel pada media SSA



Lampiran 5. Hasil uji media TSIA



Lampiran 6. Hasil Pewarnaan Gram

