

## V. SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rata-rata jumlah bakteri total dan bakteri *Salmonella* lebih tinggi di daging ayam (kisaran nilai log 4,84-5,15 CFU/g) dibandingkan di hati ayam (kisaran nilai log 0-1,42 CFU/g). Berdasarkan batas maksimum cemaran mikroba dan batas maksimum residu dalam bahan makanan asal hewan, jumlah bakteri total masih dalam batas maksimum, namun jumlah bakteri *Salmonella* sudah melebihi batas maksimum.
2. Prevalensi bakteri *Salmonella* pada sampel secara berturut-turut adalah daging ayam (32,14%) dan hati ayam (25%) meliputi 7 sampel daging ayam dan hati berasal dari Pasar Pagi dan 2 sampel hati berasal dari Pasar Ratu Tunggal.
3. Analisis uji beda nyata antara bakteri *Salmonella* di hati ayam dengan daging ayam, bakteri total di hati ayam dengan daging ayam asal Pasar Tradisional Pangkalpinang adalah berbeda nyata. Uji korelasi bakteri *Salmonella* di hati ayam dan di daging ayam Pasar Ratu Tunggal adalah sangat kuat ( $R=0,875$ ) dan ( $p = 0,01$ ) menunjukkan bahwa semakin tinggi keberadaan bakteri *Salmonella* di hati ayam maka semakin tinggi keberadaan bakteri *Salmonella* di daging ayam dan sebaliknya.