

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pelaksanaan komponen standar operasional prosedur (SOP) pengendalian lalat di Industri Pemotongan Ayam PT. “X” Sleman, Yogyakarta telah dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP).
2. Hasil pengukuran kepadatan lalat pada area *loading* barang di Industri Pemotongan Ayam PT. “X” Sleman, Yogyakarta yaitu 26,7 ekor/*block grill* dengan keterangan tidak memenuhi syarat (<2 ekor/*block grill*).
3. Hasil pengukuran kepadatan lalat pada area *loading* produk sampingan di Industri Pemotongan Ayam PT. “X” Sleman, Yogyakarta yaitu 36,2 ekor/*block grill* dengan keterangan tidak memenuhi syarat (<2 ekor/*block grill*).
4. Hasil pengukuran kepadatan lalat pada area IPAL limbah padat di Industri Pemotongan Ayam PT. “X” Sleman, Yogyakarta yaitu 31 ekor/*block grill* dengan keterangan tidak memenuhi syarat (<2 ekor/*block grill*).

B. Saran

1. Menjaga kebersihan pada area Rumah Pemotongan Ayam (RPA) terutama pada area yang dapat menjadi tempat perindukan lalat.
2. Dilakukan penutupan kembali pintu yang berhubungan dengan area luar RPA untuk meminimalisir vektor masuk ke dalam RPA.
3. Dilakukan pembersihan secara rutin setelah dilakukan *loading* produk sampingan untuk menghilangkan ceceran air limbah sisa produk yang mengandung darah dan ceceran produk sampingan berupa jantung ayam, usus ayam, potongan hati dan ampela ayam yang tertinggal pada area *loading* produk sampingan sehingga meminimalisir bau yang dapat mengundang keberadaan lalat tinggi.
4. Melakukan pengelolaan limbah melalui upaya:
 - a. Penempatan limbah bulu ayam yang belum diangkut pada tempat tertutup untuk menghindari keberadaan lalat.
 - b. Pengangkutan limbah padat secara rutin dan menyeluruh untuk menghindari tumpukan limbah yang dapat menimbulkan bau menyengat.
 - c. Pembuatan Saluran Pembuangan Air Limbah (SPAL) yang menghubungkan ke IPAL untuk menghindari genangan air yang dijadikan tempat perindukan lalat.