

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang Uji Kandungan Siklamat dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Minuman Olahan yang dijajakan di Pasar Sentral Kota Gorontalo diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari 6 sampel minuman (es) yang diperiksa terdapat 4 sampel yang positif mengandung siklamat yaitu sampel es cendol, es campur, es sirup, dan es mambo serta 2 sampel yang tidak mengandung siklamat yaitu sampel es cukur dan es buah.
2. Dari 4 sampel yang positif mengandung siklamat terdapat 3 sampel yang kadarnya melebihi batas maksimum penggunaan siklamat (3 g/L) yaitu es sirup, es mambo, dan es cendol. Sedangkan 1 sampel minuman olahan yang kadarnya tidak melebihi batas maksimum yaitu es campur 1,87 g/L.
3. Seluruh minuman olahan (es) yang diperiksa tidak memenuhi syarat kesehatan sesuai Permenkes RI No. 492/Menkes/PER/IV/2010 yaitu positif mengandung *Escherichia coli* dalam 100 ml sampel.

5.2 Saran

1. Bagi penjual minuman olahan (es) di Pasar Sentral Kota Gorontalo diharapkan agar tidak mementingkan keuntungan sendiri dalam berjualan karena hanya akan merugikan masyarakat luas dan perlu untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat akan bahaya tentang pemanis buatan siklamat, serta diharapkan agar senantiasa memperhatikan sanitasi

dari minuman olahan yang di jual, karena hal tersebut dapat menimbulkan pencemaran dan kontaminasi bakteri seperti *Escherichia coli* yang dapat menyebabkan berbagai penyakit untuk yang mengkonsumsi minuman olahan yang telah tercemar tersebut.

2. Diharapkan kepada dinas terkait diantaranya BPOM setempat agar memberi ketegasan untuk tidak menggunakan siklamat dalam jajanan minuman olahan di Pasar Sentral Kota Gorontalo.
3. Perlu adanya pengawasan dan penyuluhan terhadap penjual minuman olahan (es) agar lebih memperhatikan sanitasi dari jualannya serta penggunaan pemanis buatan siklamat yang berlebihan pada jajanan minuman olahan di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan POM Provinsi Gorontalo. 2011. *Rekap Sampel Pangan Tidak Memenuhi Syarat (TMS) 2011*.
- Badan POM Provinsi Gorontalo. 2012. *Rekap Sampel Pangan Tidak Memenuhi Syarat (TMS) 2012*.
- BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA, 2013. *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia dalam Makanan*. <http://staff.unud.ac.id/~semadiantara/wp-content/uploads/2013/01/cemaran-kimia-dan-miroba.pdf> diakses 7 maret 2013.
- Cahyadi, Wisnu, 2009. *Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Diassafons, Anjarsari, Nining, 2012. *Foodborne Agent Escherichia coli*. <http://teenagersukses.blogspot.com/2012/05/foodborne-agent-escherichia-coli.html?m=1> diakses 1 maret 2013.
- Dwidjoseputro, D, 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Faridz, R, 2007. *Analisis Jumlah Bakteri dan keberadaan Escherichia coli pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep*, Volume 4 No. 2. (<http://ejurnal.library.ac.id/index/radenfaridz-hafiluddin.html>) diakses 5 maret 2013.
- Isnawati, 2012. *Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform Dalam Es Jeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang (Online)*, Volume 1 No. 2. (<http://ejournals1.undip.ac.id/index.php/jkm>) diakses 5 maret 2013.
- Khomsan, Ali, 2004. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

Khopkar, SM, 2010. *Konsep Dasar Kimia Analitik*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).

Kurniawati, Ika, 2003. *Mengenal Zat Aditif Makanan*. Jakarta: CV Sinar Cemerlang Abadi.

Lestari, Dewi, 2011. *Analisis Adanya Kandungan Pemanis Buatan (Sakarín dan Siklamat) pada Jamu Gendong di Pasar Gubug Grobogan*. Skripsi, Fakultas Tarbiyah Institut Agama Islam Negeri Walisongo Semarang <http://library.walisongo.ac.id/digilib/files/disk1/119/jtptiaingdlldewilestar-5915-1-073711019.pdf> diakses 5 maret 2013.

Notoatmodjo, S, 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Panguale, Meka Andi, 2012. *Identifikasi Jenis Zat Pewarna dan Pemanis Buatan pada Jajanan di Sekolah Dasar Negeri 1 Ilotidea Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo*. Skripsi. Fakultas ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo.

Pelczar, Michael, Chan, 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).

Purnamasari, Ika, 2009. *Hygiene Sanitasi dan Pemeriksaan Kandungan Bakteri Escherichia coli pada Es Krim yang dijajakan di Kecamatan Medan Petisah Kota Medan Tahun 2009*. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/14671/1/09E01278.pdf> diakses 7 maret 2013.

Rahmini, Sri, 2007. *Kimia 2*. Semarang: Aneka Ilmu.

Riyanto, Agus, 2011. *Aplikasi Metodologi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.

Simatupang, Hennida, 2009. *Analisa Penggunaan Zat Pemanis Buatan pada Sirup yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Medan Tahun 2009*. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/23119/5/Chapter%20I.pdf> di akses 27 februari 2013.

Soemirat, Juli, 2011. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Sugiyono, 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suriawiria, Unus, 2003. *Mikrobiologi Air*. Bandung: P.T Alumni.

Tahaku, Nurshanty, 2012. *Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Uji Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Es Buah yang dijajakan di Pasar Jajan Kota Gorontalo*. Skripsi. Fakultas ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo.

Wijaya, Desi, 2011. *Waspada! Zat Aditif dalam Makananmu*. Jogjakarta: Bukubiru.