

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Penelitian ini untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap jumlah kapang pada roti, dengan suhu kamar 25°C dan suhu refrigerator 10°C, lama penyimpanan selama 6 hari pada dan di uji pada hari ke 4, ke 5 dan hari ke 6.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Suhu penyimpanan berpengaruh terhadap jumlah kapang pada roti. Jumlah kapang yang tertinggi diperoleh pada suhu kamar 25°C dan jumlah terendah diperoleh pada suhu refrigerator 10°C.
2. Lama penyimpanan berpengaruh terhadap jumlah kapang pada roti. Jumlah kapang tertinggi terdapat pada lama penyimpanan  $\geq 6$  hari dan jumlah kapang terendah terdapat pada lama penyimpanan  $\leq 4$  hari.
3. Interaksi antara suhu dan lama penyimpanan berpengaruh terhadap jumlah Kapang pada roti. Jumlah kapang tertinggi terdapat pada suhu kamar 25°C dengan lama penyimpanan 6 hari dan terendah terdapat pada suhu 10°C dengan lama penyimpanan 4 hari.

## 5.2 Saran

1. Untuk menjaga kualitas roti yang baik perlu diperhatikan cara penyimpanannya, yakni disimpan dalam suhu refrigerator
2. Sebaiknya jangan menyimpan roti pada suhu kamar terlalu lama ( $\leq 4$  hari).
3. Perlu dilakukan penelitian yang sama dengan mengubah interval suhu dan lama yang digunakan untuk penyimpanan.
4. Penelitian yang sama perlu dilakukan identifikasi kapang yang tumbuh pada masing-masing perlakuan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, I. 2012. *Hygiene sanitasi serta kandungan mikroba pada kecap manis yang digunakan di kantin yang ada di lingkungan universitas negeri gorontalo*. Skripsi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Gorontalo.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. (a). *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. SNI 7388:2009. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- 2009. (b). *Cara uji mikrobiologi-bagian 7: Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan*. SNI 2332.7:2009. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K. Edwards, R. Fleet, G. dan Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI PRESS.
- Dewi, S. 2008. *Praktik Sanitasi Dan Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah Di Tingkat Rumah Tangga Dan Pengaruhnya Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aureus*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor (online), 94 hal.
- Hanafiah, K. 2004. *Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Hastuti, S. 2010. *Pencemaran Bahan Makanan Dan Makanan Hasil Olahan Oleh Berbagai Spesies Kapang Kontaminan Serta Dampaknya Bagi Kesehatan*. FMIPA, Universitas Negeri Malang (online), 9 hal.
- Ikayanti, Y. 2007. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Dan Kandungan Protein Pada Sosis Ikan Lele Ikan Dumbo (Clarias Gariepinus)*. Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang (Online), 88 hal.
- Indrianty, Y. 2010. *Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Roti Pada Pabrik Roti Di Desa Kampung Lalang Kecamatan Sunggal Medan Tahun*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara Medan (online), 30 hal.
- Kusumastuti, R. 2006. *Analisis Strategi Pemasaran Industri Kecil Roti dan kue (Studi Kasus Toko Ibu Ratna Roti Dan Kue)*. Skripsi, Fakultas Ekonomi Dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. (online), 35 hal.

- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Nani, R. 2010. *Bahan Ajar Mikrobiologi Pangan*. Fakultas teknik Universitas Negeri Yogyakarta. (online), 47 hal.
- Nasir, I. 2011. *Buku Ajar Metodologi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Nasution, R. 2006. *Analisis Strategi Pemasaran Roti Unyil Venus Pada Perusahaan Roti Venus, Kota Bogor, Jawa Barat*. Skripsi, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. (Online), 34 hal.
- Negari, Y. 2011. *Pengaruh penyimpanan terhadap mutu dan keamanan produk serbuk minuman berbahan baku fruktooligosakarida (fos) serta pendugaan umur simpannya*. Fakultas ekologi manusia. Institut pertanian bogor. (online), 13 hal.
- Notoadmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Octarina, E. 2007. *kajian sistem distribusi roti unyil (studi kasus venus bakery)*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. (online), 94 hal.
- Polutu, K. 2013. *Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan suhu ruang terhadap uju TBA (Thibarbituric acid) dan jumlah kapang abon ikan sidat (Anguilla sp)*. Skripsi, Jurusan Teknologi Perikanan, Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.
- Puspitasari, R. 2012. *Angka Kontaminan Kapang Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi pada Dodol Zebra Yang Di jual Di Wilayah Terminal Leuwi Panjang Kota Bandung*. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Bandung. Karya Tulis Ilmiah. (online), 45 hal.
- Rahman, S. 2010. *Formulasi Tepung Kentang Hitam (Solenostemon Rotundifolius) Dan Tepung Terigu Terhadap Beberapa Komponen Mutu Roti Tawar*. Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Mataram. (Online), 77 hal.
- Riwidikdo, H. 2010. *Statistik Untuk Penelitian Kesehatan*. Yokyakarta: Pustaka Rihama.
- Santjaka, A. 2011. *Statistik Untuk Penelitian Kesehatan*. Yokyakarta: Nuha Medika.
- Saragih, I. 2011. *Penentuan Kadar Air Pada Cake Brownies Dan Roti Two In One Nenas Dan Es*. Tugas Akhir, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. (Online), 34 hal.

- Sastoasmoro, S. 2002. *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*. Jakarta : CV. Sagung Seto.
- Sigiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Siregar, S. 2013. *Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Supardi I, Sukanto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan*. Bandung: Yayasan Adikarya Ikapi.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA University Press.
- Syarief R, Ega, L dan Nurwitri. 2003. *Mikotoksin Bahan Pangan*. Bogor: IPB PRESS.
- Tahudi, P. 2011. *Pendugaan Umur Simpan Dan Analisis Keamanan Cookies Berbasis Pati Garut (Maranta Arundinaceae L) Dengan Penambahan Torbangun (Coleus Amboinicus Lour)*. Skripsi, Fakultas ekologi manusia Institut Pertanian Bogor (online), 56 hal.
- Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM Press.
- Zulaikah, S, T, Karlina, E. 2009. *Faktor Perilaku yang Berhubungan dengan Kontaminan Bakteri Staphylococcus aureus pada Makanan Siap Saji*. Jurnal, Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Islam Sultan Agung Semarang. (online), Vol 1, No. 2.