

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dari uji cemaran bakteri menggunakan metode *pour plate* dapat disimpulkan dari ke 2 sampel tersebut tercemar oleh bakteri dimana pada minuman merek A jumlah cemaran $8,8 \times 10^4$, untuk minuman merek B jumlah cemaran bakteri adalah $3,3 \times 10^3$.

5.2 Saran

1. Diharapkan masyarakat sebagai konsumen lebih paham terhadap dampak yang dapat ditimbulkan dari minuman isotonik sebelum mengkonsumsinya.
2. Diharapkan untuk penjual agar lebih memperhatikan cara penyimpanan barang dagangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiono, P. Hari. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta : Universitas Indonesia
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan. Surat Keputusan Kepala Badan Standar Nasional (Online).
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2005. Jakarta
- Dwidjoseputro, D. 2005. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Jakarta : Djambatan
- Dean, Jhon.2002. Soft Bread. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum
- Fardiaz, Srikandi. 1993. *Analisis Mikrobiologi pangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Huda, S. 2012. *Kelompok Utama Bakteri Dan Jalur Metabolisme Karbohidrat Pada Bakteri*. Universitas Airlangga. http://syamsulhuda fst09.web.uniar.ac.id/artikel_detail-61327-kuliah.html (diakses tanggal 9 juni 2013)
- Pelczar, M .dan Chan E.S.C. 2008. Dasar-dasar Mikrobiologi. Jilid II. Jakarta : Universitas Indonesia
- Pomalingo, N. Dkk. 2004. *Teknologi Pengelohan Pangan*. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- Pratiwi, S. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta; Erlangga
- Waluyo, L. 2008. *Mikrobiologi Umum*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Widyastika, D.M. 2008. *Deteksi Bakteri Gram Negatif (Salmonella Sp., Esherichia Coli, Dan Koliform) Pada Susu Bubuk Skim Impor*. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/3312/B08dmw.pdf> (diakses tanggal 20 mei 2013).

Yustiani, M, 2010. *Peran Serta Konsumen Dalam Menjaga Keamanan Pangan*.
Info BPOM.