BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian bahwa telur ayam yang diambil diberbagai Pasar Tradisional dan dibeberapa Swalayan Kota Gorontalo, tidak ditemukan adanya telur yang mengandung bakteri *Escherichia coli*. Hal ini menunjukkan bahwa telur ayam yang dijual di Pasar Tradisional dan Swalayan di Kota Gorontalo tergolong baik.

5.2 Saran.

1. Para penjual senantiasa mempertahankan kondisi lingkungan penjualan tetap terjaga higenitasnya untuk mencegah bakteri patogen.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjut mengenai bakteri yang tumbuh pada media.

DAFTAR PUSTAKA

Adams MR, Moss MO. 2008. *Food Microbiology 3rd Edition.* Cambridge: RSC Pub.

Alam, M. J. and L. Zurek., 2005, "Association of *Escherichia coli* O157:H7 with Houseflies on A Cattle Farm", *Appl. Environ. Microbiol.*,70(12). 7578-7580.

Álvarez-Astorga M, dkk. 2002. Microbiological quality of retail chicken by-products in Spain.*Jurnal of Meat Science* 62:45-50.

Berg HC. 2004. *Eschericia coli in Motion*. New York: Springer.

Bhunia A. 2008. *Foodborne Microbial Pathogens*. New York: Springer.

Bintoro, V. P. 2009. *Peranan Ilmu dan Teknologi dalam Peningkatan Keamanan Pangan Asal Ternak.* Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, Wooton M.1987.Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

Buncic S. 2006. *Integrated Food Safety and Veterinary Public Health*. London: CABI.

[CFSPH] Center for Food Security and Public Health. 2009. Enterohemorrhagic *Eschericia coli* Infections. [terhubung berkala]. http://csfph.iastate.edu. [3 Maret 2012].

Duffy G. 2006. Emerging Pathogenic E. coli. Dalam Motarjemi Y, Adams M, editor. *Emerging Foodborne Pathogens*. New York: CRC Pr

Fardiaz, S . (1992). Mikrobiologi Pangan 1. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Forsythe SJ. 2000. *The Microbiology of Safe Food*. London: Blackwell Science.

Frazier, W. C. and D. C. Westhoff. (1988). Food Microbiology 4th ed. McGraw Hill Inc. New York. 255-256.

Freeman, B.M. 1984. *Phsiology and Biochemistry of The Domestic Fowl*. London : Academic Press Inc.

Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta : Liberty.

Hardani, R. (2003). Mewaspadai Penanganan Telur Ayam. ISTECCS. Japan. 232.

Haryoto. (1996). Pengawetan Telur Segar. Kanisius. Yogyakarta. 9-28.

Jawetz E., J. L. Melnick, E. A. Adelberg, G. F. Brooks, J. S. Butel, L. N. Ornston, 1995, Mikrobiologi Kedokteran, ed. 20, University of California, San Francisco.

Jekti, R. P. (1990). Pencemaran Bahan Makanan Oleh Mikroba. Pusat Penelitian Penyakit Menular. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Kumar, H. S., S. K. Otta, I. Karunasagar, 2001, Detection of Shiga-toxigenic *Escherichia coli* (STEC)in Fresh Seafood And Meat Marketed in Mangalore, India by PCR, Lett. In Appl.Microbiol., 33. 334-338.

Lies Suprapti, 2002. *Pengawetan Telur*.Yogyakarta: PenerbitKanisius.

Lindquist,John.2004.DiferensialMedia:Eosin Methylene Blue Agar Eosin Metilen BlueAgar.http://www.jlindquist.net/generalmicro/dfemb.html[29 September 2014].

Manning DS. 2010. *Eschericia coli Infection*. New York: Chelsea House Pub.

Marwaha K. 2007. *Food Hygiene*. New Delhi: Gene Tech Books.

Meggitt C. 2003. *Food Hygiene and Safety*. Oxford: Heinemann Educational Pub.

Priti, R. A. L., 2004, Waspadai Serangan Bakteri *E.col i*O157:H7" ,http://www. dkp .go.id/content.php.

Purnama, B. I. dan Yendri. (2007). Cemaran Mikroba Terhadap Telur dan Daging ayam. Dinas Peternakan. Provinsi Sumatra Barat. www.disnaksumbar.org. Diakses 10 Januari 2011.

Plezar, J.Michael.dan Chan,E.C.S. (1988). Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 1.Jakarta.Universitas Indonesia.

Ray B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*, Ed. ke-3. Washington, DC: CRC Pr.

Sartika RAD, Indrawani YM, Sudiarti T. 2005. Analisis mikrobiologi *Escherichia coli* O157:H7 pada hasil olahan hewan sapi dalam proses produksinya. *Makara Kes* 9(1):23-28.

Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta : Penebar Swadaya.

[SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan.SNI 01-7388-2009. Jakarta: Dewan Standardisasi Nasional.

Songer JG, Post KW. 2005. *Veterinary Microbiology Bacterial and Fungal Agent of Animal Disease*. USA: Elsevier Saunders. hlm 86-110.

Suardana, I. W., 2005, Identifikasi *Escherichia coli* O157:H7 dan Shiga toxin *Escherichia coli* (STEC)Pada Feses Sapi, Daging Sapi, dan Feses Manusia Di Kabupaten Badung Propinsi Bali.

Sudaryani, (2003). Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta. 1-11.

Taringan, J. 1988. *Pengantar Mikrobiologi*. Jakarta : Depdikbud.

[WHO] World Health Organization. 2010. 5 Keys en. [terhubung berkala]. http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5keys_en.pdf . [29 September 2014]

Winarno, F.G. 1997. Keamanan Pangan. Institut Pertanian Bogor.