

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa

1. Sampel original dengan rasa A tidak tercemar bakteri dan masih memenuhi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI 5×10^4 , sebelum satu minggu ekspayer date sedangkan sampel original dengan rasa B tidak tercemar bakteri dan masih memenuhi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI 5×10^4 .
2. Sampel rasa A jumlah total bakteri (koloni/gram) adalah $1,5 \times 10^4$, sedangkan untuk sampel rasa B jumlah total bakteri adalah $2,8 \times 10^3$.

5.2 Saran

Disarankan untuk lebih mengembangkan penelitian mikrobiologi terhadap bahan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, M.M. 2012. *Analisis Cemaran Bakteri Pada Mie Basah yang Beredar dipasar Sentral Kota Gorontalo*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Ana, S.N. 2009. *Analisis Mikrobiologi Minuman Original Seduhan Berbeda Merk Berdasarkan Nilai MPN Coliform Di Kota Malang*. Universitas Negeri Malang. Malang.
- BPOM. 2005. *Gerakan Menuju Obat dan Makanan yang Aman*. <http://www.bpom.com>. (access: 20 Februari 2012).
- Barry, A. Dkk. 2013. *Karakteristik Mikrobiologis Dan Penapisan Fitokimia Beberapa Minuman Original Herbal Di Nigeria*. Nigeria
- Djafar, W.S. 2013. *Uji Cemaran Bakteri Terhadap Makanan Siap Saji Sosis yang Beredar dikota Gorontalo*. Gorontalo
- Djidje, M.N., Sartini., (2003), "Instrumentasi Mikrobiologi Farmasi", Laboratorium Mikrobiologi Farmasi, Jurusan Farmasi, F. MIPA, UNHAs, Makassar, 192.
- Dwidjoseputro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Dwi, A. Dkk. 2006. *Mutu Mikrobiologi Minuman Jajanan Di Sekolah Dasar Wilayah Bogor Tengah*. *Jurnal Gizi dan Pangan*. Bogor.
- Febriyanti, D. 2006. *Sikap dan Minat Konsumen Swalayan Terhadap Produk Teh di Surakarta*. *Skripsi SI Fakultas Pertanian UNS*. Surakarta.
- Good, H. 2003. **Physical Property Testing**. *Food Quality Magazine* Februari 2003 issue.
- Huda, S. 2012. *Kelompok Utama Bakteri dan Jalur Metabolisme Karbohidrat pada Bakteri*. Universitas Airlangga.

- Mishra, B. Dkk. 2006. *Kontaminasi mikroba Teh (Camellia sinensis) Oleh Radiasi Gamma*. Jurnal Ilmu Makanan.
- Madhab, B. Dkk. 2010. *Kualitas bakteriologis air minum di Golaghat Sub-divisi dari Golaghat District, Assam, India*. India
- Monir, H. Dkk. 2013. *Penilaian Beban Mikroba Dalam Membuat Teh Dan Properti Antimikroba Membuat Infus Teh*. Bangladesh.
- Pratiwi, S. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta; Erlangga
- Rampengan, V.,J, Pontoh dan D.T. Sembel, 2006. **Dasar-Dasar Pengawetan Mutu Pangan**. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Makassar.
- Suriawiria, U. 1993. *Mikrobiologi Air*. Bandung: Alumni
- Selian, LS. 2013. *Uji Most Probable Number (MPN) dan Deteksi Bakteri Koliform Dalam Minuman Jajanan yang dijual Di Sekolah Dasar Kecamatan Sukabumi*. Bandar Lampung
- Winarno, F.G., 1992. **Pangan, Enzim dan Konsumen**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Yunaenah. 2009. *Kontaminasi E. Coli Pada Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat Tahun 2009*. Tesis Mahasiswa FKM UI. Depok.
- Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.