

BAB V **KESIMPULAN dan SARAN**

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, analisis total MPN *Coliform* menunjukkan bahwa pada semua sampel kecuali sampel A1 dan B1 telah melebihi standar SNI 2729-2013 (<3 MPN/g) untuk persyaratan mutu dan keamanan ikan segar. Uji EMBA (*Eosin Methylene Blue Agar*) menunjukkan bahwa potongan ikan Tuna madidihang yang positif mengandung bakteri *Escherchia coli* hanya pada sampel C2 (pukul 10.00) dan sampel C3 (pukul 12.00)

5.2 Saran

Dari pembahasan dan simpulan diatas maka disarankan:

1. Perlu adanya sosialisasi tentang pentingnya pengetahuan pedagang ikan terhadap sanitasi alat, bahan dan lingkungan pada proses pengolahan primer dan higienis pedagang ikan.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjut dengan waktu pengambilan sampel yang lebih lama dan dilakukan pada beberapa tempat penjualan ikan Tuna. Hal ini untuk memastikan apakah ikan yang dijual masih aman untuk dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonym, 2011., Tahap – Tahap Pengujian *Escherchia coli* (SNI 01-2332.1-2006) *Gambar Tabung LTB sebelum diinkubasi dan tabung LTB positif.*
- Adji K, 2008., *Evaluasi Kontaminasi Bakteri Pathogen pada Ikan Segar Diperairan Teluk Semarang.* Masters Thesis, Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.
- Azhari, mega. 2007. *Analisis Jumlah bakteri dan Keberadaan Escherichia coli pada pengolahan Ikan Teri Nasi di PT Kelola Mina Laut Unit Sumenep.* Jurusan ilmu Kelautan. Fakultas Pertanian Unijoyo.
- Balai Besar Pengembangan & Pengendalian Hasil Perikanan.1999. Jakarta. <http://www.dpi.nsw.gov.au>
- Bonang, G. dan E. Koeswardono, 1982., *Mikrobiologi Kedokteran.* PT. Gramedia. Jakarta.
- Buckle, K. A. Edwards R .A. Fleet G. H. Dan Wooton. M. 1987., *Ilmu Pangan.* Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Cappuccino, J. G and Serman, N. M.1992., *Microbiology a Laboratory Manual.* Third Edition. The Benjamin/ Cummings Publishing.
- Dewi, A.K., 2013., *Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitifitas Staphylococcus aureus Terhadap Amoxicillin dari Susu Kambing Peranakan Ettawa(PE) Penderita Mastittis di wilayah Girimulyo, Kulon Progo, Yogyakarta.* Jurnal sains Veteriner ISSN 0126-0421.
- Entjang, I. 2003. *Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan.* Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Fardiaz, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan.* Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan I.* Jakarta.
- Faridz, R. Hafiludin, A. Mega., 2007 *Jurnal Embrio* vol. 4.No. 2 Desember 2007 *ISSN 0216-0188* (Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherchia coli* Pada Pengelolaan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep).
- Ijong F. G., 2002., *Bahan Ajar, Teknik dasar dan Isolasi Identifikasi Bakteri* Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi. Manado.

- Ilyas, S., 1983., *Teknik pembekuan ikan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta.
- Koentjoroningrat, 1985., *Metode-Metode Penelitian Masyarakat*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Kusuma, Sri Agung Fitri. 2010. *Escherichia coli*. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Lay, B. W. 1992., *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Penerbit Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Mahmudi B. 2014 Skripsi., “Pengaruh lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap.
- Milo M.S, L.M.E. Purwijatiningsih, F.S. Pranata, (Jurnal 2013)., *Mutu Ikan Tongkol (Euthinnus affinis C) di Kabupaten Gunungkidul dan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Nontji, 1987., *Laut Nusantara*. Penerbit Djembatan Jakarta.
- Peltzer, M. J and Chan, E. C. S. 1998., *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Diterjemahkan oleh R.S Hadioetomo, T. Imas, S. S Tjitrosomo dan S. L. Angka. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Pradhika I, January 26, 2014., Situs Pembelajaran Mikroorganisme) *Most Probable Number (MPN) / Angka Paling Mungkin*. Mikrobiologi Praktik. <http://mikrobiologi.praktik.com/most-probable-number-mpn-angka-paling-mungkin-mpn/>
- PUSLUHDAYA KP., 2015., Program Gemarikan dalam mengkampanyekan makan ikan bagi masyarakat. Kementerian Kelautan dan perikanan.
- Puspita I dkk (jurnal 2013) Hubungan Praktik Higieni Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Cemaran *Escherchia coli* pada Makanan Gado - Gado di Sepanjang Jalan Kota Manado. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi.
- Radji, Maksum. 2010., *Deteksi Cepat Bakteri Escherichia coli dalam Sampel Air Dengan metode polymerase chain reaction Menggunakan Primer 16e1 dan 16e2*. Departemen Farmasi, FMIPA, Universitas Indonesia.
- Sumampow O. J. 2004., *Evaluasi Keberadaan Staphylococcus Pada Beberapa Titik Pengolahan Tuna (Thunnus albacores) Saku Beku*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Sam Ratulangi. Manado.

- Supardi, L. dan Sukamto, 1999., *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), SNI 01-2332.3.2006., *Cara Uji Mikrobiologi bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*.
- Standar Nasional Indonesia (SNI), SNI 2897 :2008 *Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2897-1992, menetapkan metode pengujian cemaran mikroba Total Plate Count (TPC), Coliform, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Salmonella spp., Campylobacter spp., dan Listeria monocytogenes secara kualitatif dan kuantitatif pada daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. Pengujian Total Plate Count (TPC) dimaksudkan untuk menunjukkan jumlah mikroba yang terdapat dalam suatu produk dengan cara menghitung koloni bakteri yang ditumbuhkan pada media agar.*
- Standar Nasional Indonesia (SNI), SNI 7530.1:2009 *Spesifikasi mencakup Teknik Sanitasi dan Hiegeni, Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Komoditas Tuna Loin Segar.*
- Standar Nasional Indonesia (SNI), SNI 2729-2013 *Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Segar (Ikan Segar).*
- Tambayong. J. 2010. *Mikrobiologi Untuk Keperawatan*. Widya Medika. Jakarta.
- Todar, K. 2005., *Bacteriology 330 lecture Topics: Staphylococcus*.
<http://www.bwct/wisc.edu/Bact330/lecturestaph>
- Triharyuni S dan Prisantoso B.I., *Komposisi Jenis dan Sebaran Ukuran Tuna Hasil Tangkapan Longline Di Perairan Samudara Hindia Selatan Jawa*. Jurnal Saintek Perikanan. Vol. 8. No. 1. 2012.
- Warsa, U. C. 1994., *Mikrobiologi Kedokteran. Edisi Revisi*. Buku Ajar Binarupa Aksara. Jakarta
- Wijaya Handi 2012., *Tesis. Hasil Tangkapan Madidihang (Thunnus albacares, Bonnaterre 1788) Dengan Alat Tangkap Pancing Tonda dan Pengelolaannya di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pelabuhan Ratu Sukabumi*. Universitas Indonesia. Depok.
- Waluyo. 2008. *Teknik dan Metode Dasar Mikrobiologi*.
- Wiguna, C 2012., *Identifikasi Escherchia coli* <http://candrawiguna.com/proses-identifikasi-escherichia-coli-pada-sayur-urab-laporan-praktikum-mikrobiologi/>.