

BAB V PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa jumlah koloni bakteri pada sayur lalapan kemangi adalah $9,0 \times 10^5$, Jumlah koloni bakteri pada sayur lalapan kacang panjang adalah $1,0 \times 10^6$ Jumlah koloni bakteri pada sayur lalapan kol adalah $1,4 \times 10^6$ hal ini menunjukkan bahwa bakteri pada sayur lalapan di beberapa warung makan lingkungan kampus Universitas Negeri Gorontalo rata-rata masih melebihi batas standar maksimum cemaran mikroba yaitu 1×10^5 *CFU/gr*.

1.2 Saran

1. Bagi masyarakat khususnya pedagang makanan hendaknya lebih memperhatikan tentang kehygienisan makanan khususnya sayur lalapan sehingga aman untuk dikonsumsi.
2. Diharapkan bagi setiap individu agar mempunyai peran penting dalam menjaga keamanan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, Ida. 2010. *Manfaat Buah-buahan dan Sayur-sayuran*. Denpasar : Politeknik Kesehatan Depkes Denpasar.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Vol 9. No. 2
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2009. *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan*. No HK.00.06.1.52.4011 hal. 8
- Cahyadi, Wisnu. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Depkes RI. 2001. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Jilid II. Jakarta : Departemen Kesehatan RI. Hal 147
- Depkes RI. 1990. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 416/Menkes/Per/IX/1990 Tentang Syarat-syarat dan Kualitas Air. Dekes RI, Jakarta.
- Depkes RI. 1992. Undang-undang RI Nomor 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan. Jakarta.
- Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Ditjen PPM dan PL.
- Depkes RI. 2010. *Kumpulan Modul Khusus Higienis Sanitasi Makanan & Minuman*. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Djafaar TF dan Rahayu S. 2007. *Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya*. Jurnal litbang pertanian, 26 (2)
- Dwidjoseputro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan.
- Fardiaz, Srikandi. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Handayani, Baiq Rien dan Wiharyani Werdiningsih. 2010. *Kondisi Sanitasi dan Keracunan Makanan Tradisional Sanitation Condition and Outbreak of Traditional Food*. Jurnal Agroteksos. Vol.20:2-3
- H, Yulika. 2009. *Pola Resistensi*. Literatur Universitas Indonesia

- Hadioetomo, Ratna Siri. 1985. *Mikrobiologi Dasar Dalam Praktek*. Jakarta : Gramedia
- Harsojo dan Mellawati. 2009. *Uji Kandungan Mineral dan Cemaran Bakteri pada Sayuran Segar Organik dan Non-Organik*. Indo. J. Chenn, 2009, 9 (2), 226-230.
- Indonesia Public Health. 2012. *Kontainasi Bakteri Pada Makanan*. (Online) tersedia di http://www.indonesian-publichealth.com/2012/12/bakteri-penyebab-kontaminasi-makanan.html?tdx_switcher=true diakses pada tanggal 29/agust/2016
- Johannes, Eva. 2012. *Pemanfaatan Senyawa Bioaktif Hasil Isolasi Hydroid Aglaophenia cupressina Lamaureoux Sevagai Bahan Sanitizer pada Buah dan Sayur segar*. Disertasi. Program Studi Ilmu Pertanian. UNHAS: Makassar.
- John, Porotua. 2015. *Pola Bakteri Aerob Patogen yang Diisolasi Dari Sayur Mentah Siap Saji yang Dijual Di Rumah Makan Kawasan Boulevard Manado*. Jurnal e-biomedik vol. 3 No. 2
- Kementerian Kesehatan RI, 2003. *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajan*. NOMOR 942/MENKES/SK/VII/2003
- Pratiwi, ST. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta: Erlangga.
- Purba SF, Chahaya I, Marsaulina I. 2012. *Pemeriksaan Escherichia coli dan Larva Cacing pada Sayuran Lalapan Kemangi (Ocimum basilicum), Kol (Brassica oleracea L. var.capitata. L.), Selada (Lactuca sativa L.), Terong (Solanum melongena) yang Dijual di Pasar Tradisional, Supermarket dan Restoran di Kota Medan tahun 2012*. Medan, Universitas SumateraUtara.
- Purnamasari, Ika. 2009. *Hygiene Sanitasi dan Pemeriksaan Kandungan Bakteri Escherichia coli Pada Es Krim Yang Dijajakan di Kecamatan Medan Petisah Kota Medan*. Medan
- Sembiring dan Rosyana. 2005. *Analisa Kandungan Escherichia coli pada Beberapa Jenis Sayur Lalapan di Beberapa Pasar Kota Medan dan Rumah Makan Siap Saji*. SP Ilmu Kesehatan: Medan
- Siagian, Albiner. 2002. *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Sumatra Utara : USU digital library.

- Silaonang, Maria F. 2008. *Vibrio parahaemolyticus* Penyebab Gastroenteritis. <http://www.silaonang.netpad.com> diakses 1 desember 2015, Gorontalo 2015.
- Suryani D. (2013). *Hubungan Perilaku Mencuci dengan Kontaminasi Telur Nematode Usus pada Sayuran Kubis (Brassica oleracea) Pedagang Pecel Lele di Kelurahan Warungboto Kota Yogyakarta*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, 6(2): 162-232.
- Waluyo, Lud. 2007. *Teknik dan Metode Dasar dalam Mikrobiologi*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang Press
- Winarti, Christina dan Miskiyah. 2010. *Status Kontaminan Pada Sayur dan Upaya Pengendaliannya Di Indonesia*. Jurnal pengembangan Inovasi Pertanian 3(3), 2010 : 227-237
- Winarno, F. G. 1997. *Keamanan Pangan*. Naskah Akademis. Institut Pertanian Bogor.