

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa

1. Sampel A tercemar bakteri dan sudah melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI, dan sampel B tercemar bakteri dan melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI.
2. Sampel merk A jumlah total bakteri (koloni/gram) adalah $2,5 \times 10^3$, sedangkan untuk sampel merk B jumlah total bakteri adalah $2,2 \times 10^3$.

5.2 Saran

Disarankan untuk lebih mengembangkan penelitian mikrobiologi terhadap bahan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1996. Official Methods of Analysis, 16th Ed. Association of Official Analytical Chemist, Washington, DC.

Anonim. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Surat Keputusan Kepala Badan Standar Nasional (Online).

Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2005. Jakarta
Dwidjoseputro, 1989. Miktoba susu segar, Yogyakarta.

Djafar, 2005. Cemaran mikroba pada susu segar dan produk unggas, Jakarta

Eckles, C. H., W. B. Combs and H. Macy. 1984. **Milk and Milk Product**. 4th Ed. McGraw Hill Publishing Co. Ltd. New Delhi.

Frazier Wc, West hoff DC. 1988. **Food Microbiology**. 4th ed. Mc. Graw Hill Book Co. Singapore.

Folley, R. C., D. C. Bath., F. N. Dickinson and H. A. Tucker. 1973. **Dairy Cattle Principles, Practicals, Problems, and Porfits**. 3th. Ed. McGraw Hill Book Company. New York.

Hayes PR. 1985. **Food Microbiology and Hygiene**. Elsevier Applied Science Publisher, New York

Jay, M.J. 1996. **Modern Food Microbiology**. Fifth Ed. International Thomson Publishing, Chapman & Hall Book, Dept. BC. p. 469–471.

Jeffrey, T., Lejeune, and P.J.R. Schultz. 2009. Unpasteurized milk: A continued public health threat.

Kuswanto, K. R. dan S. Sudarmadji. 1989. **Mikrobiologi Pangan**. PAU, UGM. Yogyakarta.

Kosikowski, F. 1982. **Cheese and Fermented Milk Foods**, 3rd. (ed). Kosikowski dan Associates, New York.

Pederson, C. S. 1971. **Microbiology of Food Fermentation**, Avi Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.

Platt, G. S. 1990. **Fermented Foods** in G. G. Birch, G. C. Platt and M. G. Lindley (editor). *Foods for the gos*. Elsevier.

Rahayu., Suliatri dan C. C Nur Witri. 1992. **Technologi Fermentasi Susu**. PAU. Bogor.

SNI Metoda pengujian susu segar SNI 01-2782-1998/ REV. 1992

Setiawati dan S. Rahayu. 1992. **Buku Teknik dan Pengembangan Peternakan Seri: Penanganan Susu**. Dirjen Peternakan. Direktorat Bina Produksi Peternakan. Jakarta Pusat.

Soejoedono RR. 1999. **Pedoman Mata Ajaran Mikrobiologi Pangan Asal Hewan (KMV 503)**. Fakultas Kedokteran Hewan. IPB. Bogor (Tidak diterbitkan).

Sudarwanto M.1996. **Komposisi dan Pembentukan Susu**. Kursus Singkat Jaminan Mutu dalam Industri Susu. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor (Tidak diterbitkan).

Supardi I, Sukamto. 1999. **Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan**. Bandung: IKAPI.

Varnam AH, dan Sutherland P. 1994. **Milk and Milk Products**. Technology Chemistry and Microbiology. Chapman and Hall. London.

Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. **Pengantar Teknologi Pangan**. PT. Gramedia. Jakarta

Ide P. 2008. *Health Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Surajudin, Kusuma FR, Purnomo D. 2008. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia.