

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa :

1. Sampel Merek A (Sampel Bermerek) tidak tercemar bakteri karena masih termasuk dalam standar SNI yaitu kurang dari $< 3 / \text{ml}$
2. Sampel Merek B (Sampel Tidak Bermerek) didapati positif telah tercemar oleh bakteri *Escherichia Coli* karena sudah melebihi batas maksimum yang telah ditetapkan oleh standar SNI yaitu $< 3 / \text{ml}$

5.2 Saran

Disarankan untuk lebih mengembangkan penelitian mikrobiologi terhadap bahan pangan, dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk sampel yang dinyatakan tidak terdapat gelembung gas pada tabung durham dan tidak adanya goresan kilatan hijau metalik dalam cawan petri.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, S. B. M., Saputra, G. A., & Sarengat, W. (2014). *Aktivitas Air, Total Bakteri dan Drip Loss Daging Itik Setelah Mengalami Scalding dengan Malam Batik*. *Animal Agriculture Journal*, 3 (April), 34–40.
- Adisarwanto. 2005. *Budidaya Tanaman Kedelai dengan Pengoptimalan Bintil*. Akar. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Bachruddin, Z. 2010. *Konsumsi Susu Indonesia Kalah dengan Vietnam*. Berita dan Info Telstar FM. Diakses dari telstarfm.com. Pada tanggal 24 Maret 2015.
- Birnadi, S. (2014). *Pengaruh Pengolahan Tanah dan Pupuk Organik Bokashi Terhadap Pertumbuhan dan Hasil tanaman Kedelai (Glycine max (L.))*. *Jurnal Kultivar Wilis*, VIII(1).
- Boekoesoe L (2010). *Tingkat kualitas bakteriologis air bersih di desa sosial kecamatan Paguyaman kabupaten Boalemo*. *Inovasi*, 7(4): 242.
- Chairunnisa, H., Balia, R. L., dan Utama, G. L. 2006. *Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat pada Produk Susu Fermentasi Lifihomi*. *Ilmu Ternak*. J. 6 (2) : 102-107.
- Dwidjoseputro. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan
- Entjang, I. 2001. *Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan*. Bandung : PT Citra Aditya Bakti.
- EMB agar (*Eosin-Methylene Blue agar*) - Sharebiology. (2020, March 29). <https://Sharebiology.com/emb-agar-eosin-methylene-blue-agar/>
- Ganiswarna, S., 1995, *Farmakologi dan Terapi, edisi IV, 271-288 dan 800-810*, Bagian Farmakologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.
- Gianti, I. Dan H. Evanuarini. 2011. *Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1): 28-33.
- Haytowitz, D.B. dan R.H. Matthews. 1989. *Nutrient Content of Other Legume Products*. Didalam: Matthews, R.H. (Ed.). *Legumes*

- (Chemistry, Technology, and Human Nutrition). Marcel Dekker, Inc., New York.
- Habibah, Nur. 2016. *Pemetaan Gulma Berdasarkan Stadia Pertumbuhan Tanaman Nanas (Ananas comosus L.)*. Skripsi Universitas Lampung
- Irwan, W. A. (2006). *Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max (L.) Merrill)*.
- Jawets, Melnick, and Adelberg's,. 2013. *Mikrobiologi Kedokteran*. Alih bahasa oleh dr.Aryadhito Widhi Nugroho,dkk.Jakarta: EGC.
- Jayasumarta, D. 2012. *Pengaruh Sistem Olah Tanah dan Pupuk terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kedelai (Glycine max L. Merrill)*. *Agrium*. 17(3) : 148-154.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pngolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta, hal. 33-39, 41-45
- Liu, K. 1997. *Soybean: Chemistry, Technology, and Utilization*. New York: Chappman and Hall.
- Melliawati, R. 2009. *Escherichia coli Dalam Kehidupan Manusia*. *Biotrends*.4 : 1
- Nurwantoro dan A.S. Djarijah, 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pelczar, M. J. dan Chan, E. C. S., 2005, “*Dasar-dasar Mikrobiologi 1*”, Alih bahasa: Hadioetomo, R. S., Imas, T., Tjitrosomo, S.S. dan Angka,S. L., UI Press, Jakarta.
- Putra GS. 2010. *Kinerja Perusahaan*. Universitar Indonesia : Jakarta. 1-8
- Rianto, Agus. 2016. *Respons Kedelai (Glycine Max (L.) Merril) Terhadap Penyiraman Dan Pemberian Pupuk Fosfor Berbagai Tingkat Dosis*. Sekolah Tinggi Ilmu Wacana. Metro. Lampung.
- Ruygrok, C. 2010. *Konsumsi Susu Indonesia Meningkat*. *Suara Pembaruan*. Jakarta. www.suarapembaruan.com. (diakses 24 Februari 2016).
- Shurtleff, W.,Aoyagi. 1984. *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu*, New Age Food Study Center, La Vayette, , Vol. 2, p5.

- Singh, J. & Singh, R. 2010. *Optimization and Formulation of Orodiversible Tablets of Meloxin*. Tropical Journal of Pharmaceutical Research. 8(2): 153-159
- Siswanti, S.W. 2002. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologis Acidophilus Milkplus: Susu Fermentasi dengan Lactobacillus acidophilus dan Kombinasinya dengan Lactobacillus bulgaricus atau Streptococcus thermophilus*. Skripsi-S1. Fakultas Peternakan. Insitut Pertanian Bogor: Bogor.
- SNI 01-3830. 1995. *Susu Kedelai*. Badan Standardisasi Nasional
- Suriawiria U. 2005. *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta : Papis Sinar Sinanti.
- Sumarno, Manshuri Gozi Ahmad. 2016. *Persyaratan Tumbuh Dan Wilayah Produksi Kedelai Di Indonesia*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Sugiarto. 2015. *Pengaruh terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kedelai Hitam (Glycine max L.)*. Skripsi. Sekolah tinggi ilmu pertanian Dharma Wacana Metro.
- Sofia, Diana. 2007. *Respon Pertumbuhan dan Produksi Mentimun (Cucumis Sativus L.) Dengan Mutagen Kholkhisin*. Karya Tulis Tidak Diterbitkan. Medan: Universitas Sumatera Utara. Diakses 11 Juni 2009.
- Yusdar Zakaria dkk 2010. *Keasaman susu fermentasi yang beredar di banda aceh berdasarkan nilai gizidan jumlah bakteri pathogen*. Jurnal. Agripet Vol 10 No. 1 April 2010
- Waluyo, L. 2009. *Mikrobiologi Lingkungan*. Malang: UMM Press.
- Widiyanti; Ni Luh Putu; dan Ristiati, N.P., 2004. *Analisis Kualitatif pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali*. Jurnal Ekologi Kesehatan Vol. 3 No. 1, April 2004