

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa

1. Sampel mie tercemar bakteri tetapi tidak melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI yaitu  $1 \times 10^6$  koloni/g, sampel es juga tercemar bakteri tetapi tidak melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI yaitu  $1 \times 10^4$  koloni/g. Sedangkan sampel tempe tercemar bakteri dan sudah melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI yaitu  $1 \times 10^2$  koloni/g.
2. Sampel mie jumlah total bakteri (koloni/gram) adalah  $7,5 \times 10^2$ , sedangkan untuk sampel es jumlah total bakteri adalah  $4,2 \times 10^2$ , sampel tempe total bakteri adalah  $5,5 \times 10^2$ .

#### **5.2 Saran**

1. Sebaiknya untuk penelitian selanjutnya dilakukan penelitian pada jajanan sekolah lainnya terhadap pengujian cemaran bakteri
2. Diharapkan untuk penjual di kantin sekolah dasar agar memperhatikan kebersihan sehingga tidak dapat membahayakan konsumen terutama anak-anak

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, M.M. 2012. *Analisis Cemaran Bakteri Pada Mie Basah yang Beredar dipasar Sentral Kota Gorontalo*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Adolf, J. N. P. dan Azis, B. S. 2012. *Microbiological status of various foods served in elementary school based on social economic status differences in Karawaci Region, Tangerang District*. Indonesia
- Betty,C,Hobbs. 2000. *Food Poisoning and Food Hygiene*. London : CV.Mini Jaya Abadi.
- BPOM. 2005. *Gerakan Menuju Obat dan Makanan yang Aman*. <http://www.bpom.com>. (access: 20 Februari 2012).
- Deviyanti Pasalu, Saifuddin Sirajuddin, dan Ulfah Najamuddin. 2013. *Analisis Total Mikroba dan Jenis Mikroba Patogen pada Jajanan Anak di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar*
- Departemen Kesehatan RI. 2003. Kumpulan Permenkes Bidang Sanitasi Makanan. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang *Persyaratan Kesehatan Jasaboga*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. Departemen Kesehatan RI. 2006. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942 Tahun 2003 Tentang *Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Jajanan Sekolah*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2008. *Bakteri Pencemar Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan*. Modul 4. Jakarta
- Djafar, W.S. 2013. *Uji Cemaran Bakteri Terhadap Makanan Siap Saji Sosis yang Beredar dikota Gorontalo*. Gorontalo
- Djaya, Made. 2003. *Pengaruh Jenis Tempat Pengolahan Makanan terhadap Kontaminasi Pada Makanan di Jakarta Selatan*. Disertasi FKM UI : Depok.
- Huda, S. 2012. *Kelompok Utama Bakteri dan Jalur Metabolisme Karbohidrat pada Bakteri*. Universitas Airlangga
- Kementerian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. *Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*.

- Kurniadi, Y. Saam, Z. dan Afandi, D. 2013. *Faktor Kontaminasi Bakteri E.coli pada Makanan Jajanan dilingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Bangkinang*. Riau
- Pratiwi, S. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta; Erlangga
- Regobiz, R. 2010. *Bakteri Gram dan Pewarnannya*
- Samara Nagla Chaves Trindade, Julia Silva Pinheiro, Héllen Gonçalves de Almeida, Keyla Carvalho Pereira and Paulo de Souza Costa Sobrinho. 2014. *Bacteriological quality and food safety in a Brazilian school food program*
- Sanusi, A. 2012. *Uji Kuantitatif Cemaran Bakteri pada Bakso yang dijajakan dikampus I Universitas Negeri Gorontalo*. Gorontalo
- Selian, LS. Warganegara, E. dan Apriliana, E. 2013. *Uji Most Probable Number (MPN) dan Deteksi Bakteri Koliform dalam Minuman Jajanan yang dijual di Sekolah Dasar Kecamatan Sukabumi Kota Bandar Lampung*. Lampung
- Syamsuni. 2006. *Ilmu Resep*. Jakarta. EGC
- Tan, S. L., Cheng, P. L., Soon, H. K., Ghazali, H. dan Mahyudin, N. A. 2013. *A qualitative study on personal hygiene knowledge and practices among food handlers at selected primary schools in Klang valley area, Selangor, Malaysia*
- Waluyo, L. 2010. *Teknik dan Metode Dasar dalam Mikrobiologi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Widyastika, D.M. 2008. *Deteksi Bakteri Gram Negatif (Salmonella Sp., Esherichia Coli dan Koliform) pada Susu Bubuk Skim Impor*
- World Health Organization. 1993. *Food Safety*. Geneva.
- Yunaenah. 2009. *Kontaminasi E. Coli Pada Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat Tahun 2009*. Tesis Mahasiswa FKM UI. Depok.

