

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa

1. Sampel A tercemar bakteri tetapi tidak melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI 1×10^{-2} , sedangkan sampel B dan C tercemar bakteri dan sudah melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI 1×10^{-2} .
2. Sampel merk A jumlah total bakteri (koloni/gram) adalah $0,8 \times 10^2$, sedangkan untuk sampel merk B jumlah total bakteri adalah $2,6 \times 10^2$, sampel merk C total bakteri adalah $4,3 \times 10^2$.

5.2 Saran

Disarankan untuk lebih mengembangkan penelitian mikrobiologi terhadap bahan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul.M.M. 2012. *Analisis Cemaran Bakteri Pada Mie Basah Yang Beredar Dipasar Sentral Kota Gorontalo*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Adisewojo, G. 1990. *Bercocok Tanam Teh*. Penerbit Sumur Bandung. Bandung.
- Anonim. 2008. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Surat Keputusan Kepala Badan Standar Nasional (Online).
- Ana, S.N. 2009. *Analisis Mikrobiologi Minuman Teh Seduhan Berbeda Merk Berdasarkan Nilai MPN Coliform Di Kota Malang*. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2005. *Gerakan Menuju Obat dan Makanan yang Aman*. <http://www.bpom.com>. (access: 20 Februari 2012).
- Barry, A. Dkk. 2013. *Karakteristik Mikrobiologis Dan Penapisan Fitokimia Beberapa Teh Herbal Di Nigeria*. Nigeria
- Dwi, A. Dkk. 2006. *Mutu Mikrobiologi Minuman Jajanan Di Sekolah Dasar Wilayah Bogor Tengah*. Jurnal Gizi dan Pangan. Bogor.
- Febriyanti, D. 2006. *Sikap dan Minat Konsumen Swalayan Terhadap Produk Teh di Surakarta*. Skripsi SI Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Hendriyani, S. 1995. *Mempelajari Pengaruh Jenis Teh, Konsentrasi Teh, Dan Perbandingan Sari Jeruk Lemon Dengan Sirup Gula Pada Pembuatan Lemon Tea*. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasudan, Bandung.
- Huda, S. 2012. *Kelompok Utama Bakteri Dan Jalur Metabolisme Karbohidrat Pada Bakteri*. Universitas Airlangga. http://syamsulhuda-fst09.web.uniar.ac.id/artikel_detail-61327-kuliah.html (diakses tanggal 9 juni 2013)
- Lud, W. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Madhab, B. Dkk. 2010. *Kualitas bakteriologis air minum di Golaghat Sub-divisi dari Golaghat District, Assam, India*. India

- Mishra, B. Dkk. 2006. *Kontaminasi mikroba Teh (Camellia sinensis) Oleh Radiasi Gamma*. Jurnal Ilmu Makanan.
- Monir, H. Dkk. 2013. *Penilaian Beban Mikroba Dalam Membuat Teh Dan Properti Antimikroba Membuat Infus Teh*. Bangladesh.
- Pomalingo, N. Dkk. 2004. *Teknologi Pengelohan Pangan*. Gorontalo : Universitas Negeri Gorontalo.
- Pratiwi, S. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta; Erlangga.
- Selian, LS. 2013. *Uji Most Probable Number (MPN) dan Deteksi Bakteri Koliform Dalam Minuman Jajanan yang dijual Di Sekolah Dasar Kecamatan Sukabumi*. Bandar Lampung
- Suriawiria, U. 1993. *Mikrobiologi Umum*. Bandung : Angkasa.
- Syamsuni, U. 1985. *Mikrobiologi Air : Alumni*.
- Thomas, S. 2007. *Minuman Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Diakses dari <http://www.sinarharapan.co.id/>. Pada tanggal 5 November 2009.
- Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Widyastika, D.M. 2008. *Deteksi Bakteri Gram Negatif (Salmonella Sp., Esherichia Coli, Dan Koliform) Pada Susu Bubuk Skim Impor*.
<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/3312/B08dmw.pdf> (diakses tanggal 20 mei 2013).
- Yunaenah. 2009. *Kontaminasi E. Coli Pada Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar Wilayah Jakarta Pusat Tahun 2009*. Tesis Mahasiswa FKM UI. Depok.