

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pemeriksaan angka jamur pada empat sampel gethuk lindri yang dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi Surakarta diperoleh hasil sebagai berikut :
 - a) Angka jamur pada sampel A adalah $> 60 \times 10^{32}$ koloni/g
 - b) Angka jamur pada sampel B adalah $> 60 \times 10^3$ koloni/g
 - c) Angka jamur pada sampel C adalah $> 60 \times 10^3$ koloni/g
 - d) Angka jamur pada sampel D adalah $> 60 \times 10^3$ koloni/g
2. Dari hasil pengujian tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa keempat sampel gethuk lindri tidak ada yang memenuhi standart Batasan Maksimal Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam Makanan tahun 2009.

5.2 Saran

Disarankan bagi pedagang gethuk lindri untuk menerapkan kebersihan yang baik mulai dari pengolah makanan, bahan baku, peralatan dan lingkungan pengolahan, serta menjaga kebersihan pada proses produksi dan memperhatikan tempat penyimpanan pada saat penjualan gethuk lindri agar kualitas gethuk lindri terjamin dan berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim a. 2013. "Resep gethuk lindri", (Online), (<http://sakuradewychan.wordpress.com/2013/09/20/resep-gethuk-lindri/>, di akses pada tanggal 11 Desember 2013 12:16)
- Anonim b . 2013 "Gethuk Lindri, `Si Manis` dari Jawa Tengah", (Online), (<http://news.liputan6.com/read/768320/gethuk-lindri-si-manis-dari-jawa-tengah?news.cit6>, dikases 11 Desember 2013 pukul 12: 27).
- Anonim c. 2012 "Isi Kandungan Gizi Gethuk Lindri - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan", (Online), (<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-getuk-lindri-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>, Diakses 12 Desember 2013 10:04).
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan* Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*. 2004. Jakarta : Percetakan Negara 23.
- Djarajah, N.M. dan A.S. Djarajah. 2001. " Isolasi Dan Identifikasi Jamur Kayu Dari Hutan Pendidikan Dan Latihan Tabo-Tabo Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkep" *Jurnal Perennial*, (Online), Vol. 3, No. 2, (<http://www.e-bookspdf.org/>, diakses 29 Maret 2014).
- Hartati, A.S. 2012. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Kesehatan*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Hidayat, N., Padaga, M.C. dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : Andi offset.
- Indriati. N, Priyanto, N. dan Triwibowo, R. 2010 "Penggunaan *Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol* Agar (DRBC) Sebagai Media Tumbuh Kapang Pada Produk Perikanan", *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, (Online) Vol. 5. No. 2, (<http://www.sidik.litbang.kkp.co.id/index.php/searchkatalog/downloadDatabyld/2037/4Ninoek.pdf>, diakses 26 Maret 2010)
- Mastuti, E., dan D.A Setyawardhani. 2010 "Pengaruh Variasi Temperatur Dan Konsentrasi Katalis Pada Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Kulit Ketela Pohon", *Ekulibrium*, (Online), Vol. 9, No. 1, ([http://eprints.uns.ac.id/1682/1/5-EMT - Hidrolisis Ketela Pohon 23-27.pdf](http://eprints.uns.ac.id/1682/1/5-EMT_-_Hidrolisis_Ketela_Pohon_23-27.pdf), diakses 30 Maret 2014).
- Nurlaili, F., Suparwi, dan T.R Sutardi. 2013 " Fermentasi Kulit Singkong (*Manihot utilissima* Pohl) Menggunakan *Aspergillus niger* Pengaruhnya Terhadap Kecernaan Bahan Kering (KBK) Dan Kecernaan Bahan Oorganik (KBO) Secara *In-Vitro*", *Jurnal Ilmiah Peternakan*, (Online), Vol. 1, No.3, (<http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jip/article/download/668/332>, diakses 28 Maret 2014).

- Pitt, J.I. dan Hocking, A.D. 1985. *Fungi and Food Spoilage*. Newyork : AP.
- Riadi, M. 2012. "Morfologi, Reproduksi dan Fisiologi Kapang", (Online), (<http://www.kajianpustaka.com/2012/11/morfologi-reproduksi-dan-fisiologi.html>), diakses 13 Desember 2013).
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mokaf*. LilyPublisher, Jakarta.
- Steenis Van. C.G.G.J., H.D.D., dan Eyma. P.J. 1978. *Flora Untuk Sekolah Di Indonesia*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Sumarsih, S. 2003. *Mikrobiologi Dasar*. Yogyakarta : UPN Veteran.
- Utami, N.R. 2013, "Uji Sensitivitas Kertas Saring Untuk Identifikasi PerwarnaRhodamin B Pada Makanan Jajanan Pasar", *Unnes Journal of Public Health*, Vol. 3, No. 2, (<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph> diakses 11 Desember 2013).
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Malang : UMM.

Lampiran 1. Sampel Gethuk Lindri



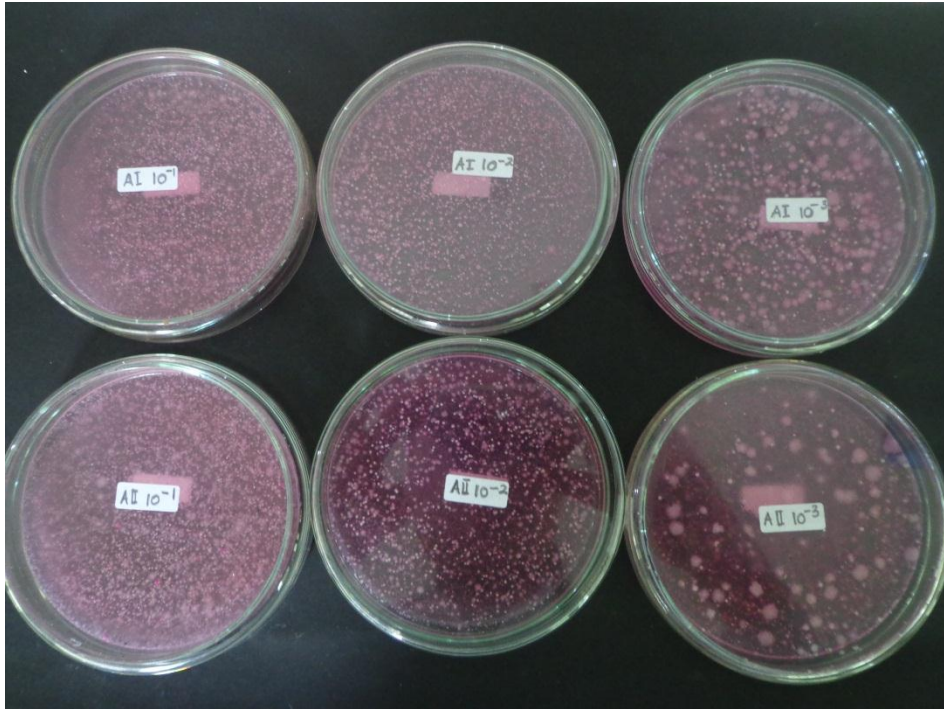
Sampel Gethuk Lindri A : dibeli di pinggir jalan, pedagang kaki lima dengan gerobak yang terbuka

Sampel Gethuk Lindri B : dibeli di pedagang kaki lima dengan gerobak yang terbuka

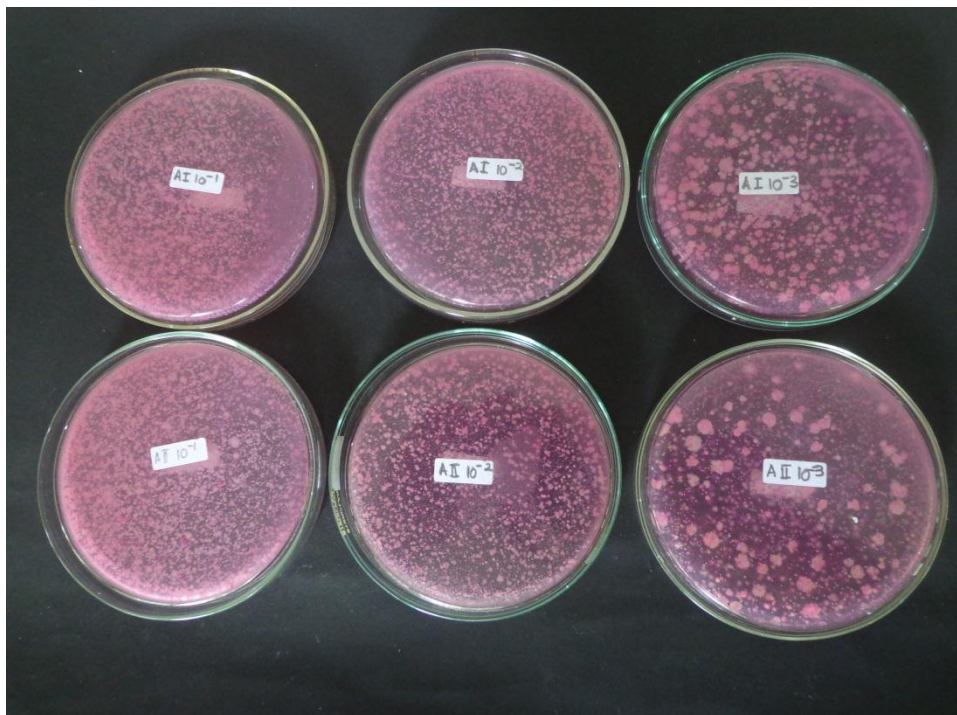
Sampel Gethuk Lindri C : dibeli pada pedagang kaki lima di pinggir jalandengan gerobak yang tertutup

Sampel Gethuk Lindri D : dibeli pada pedagang kaki lima di pinggir jalandengan gerobak yang tertutup

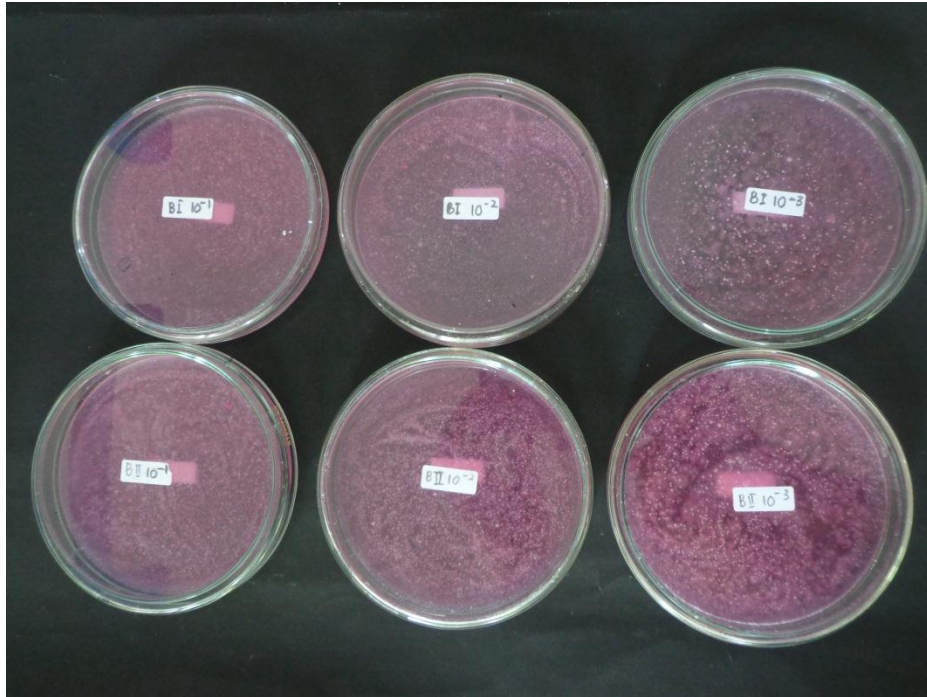
Lampiran 2. Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri A Tampak Dari Depan



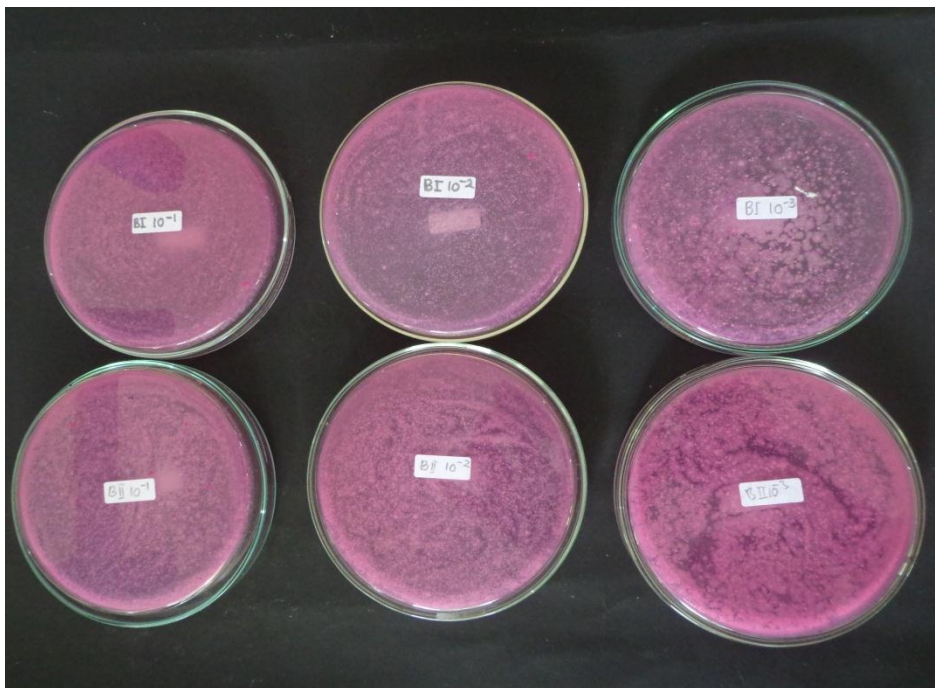
Lampiran 3. Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri A Tampak Dari Belakang



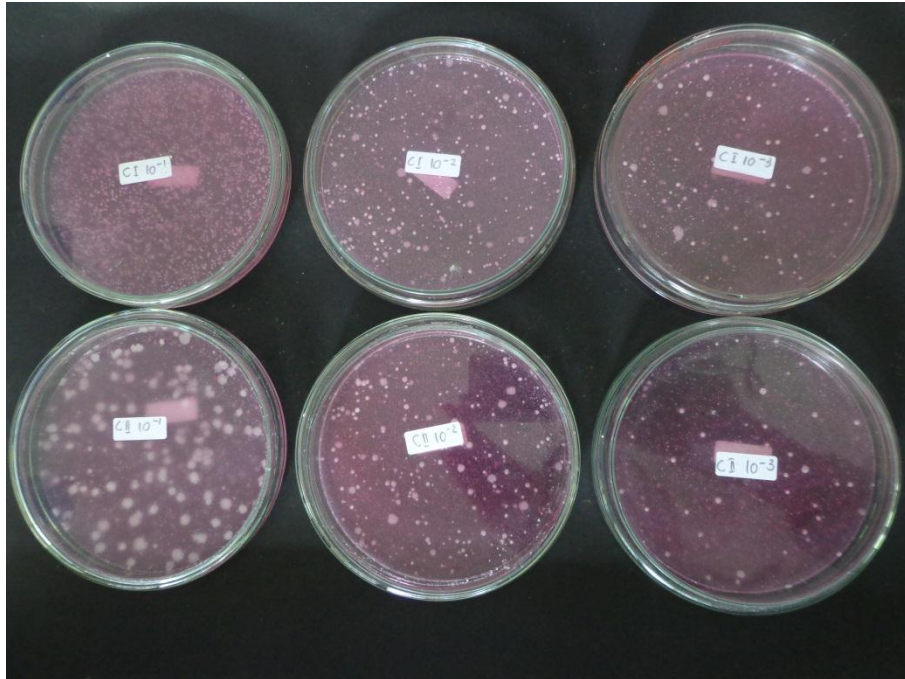
Lampiran 4. Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri B Tampak Dari Depan



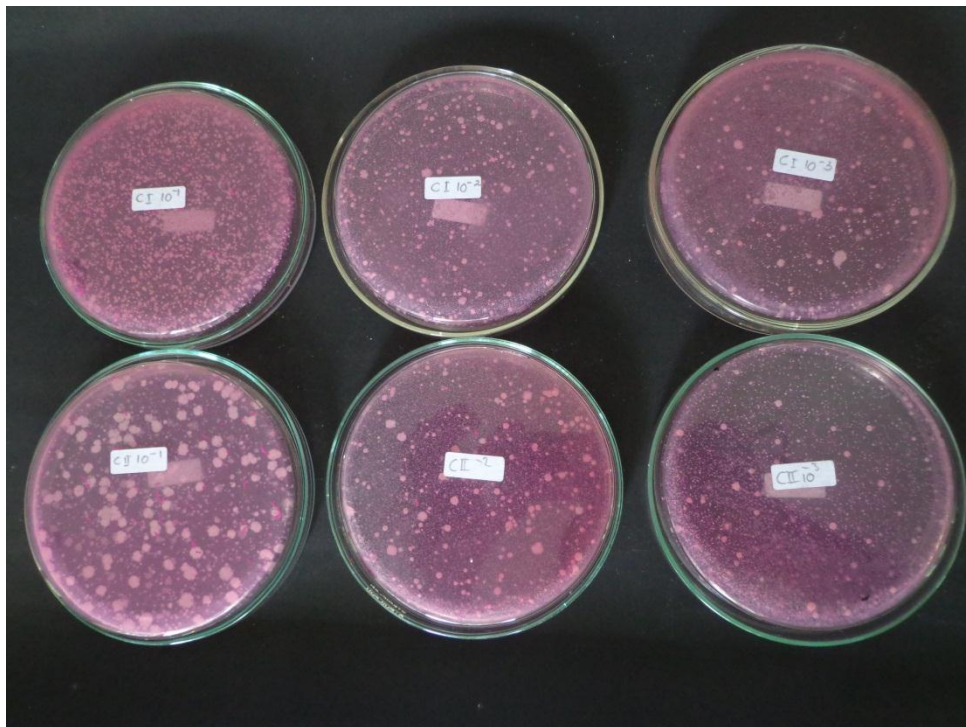
Lampiran 5. Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri B Tampak Dari Belakang



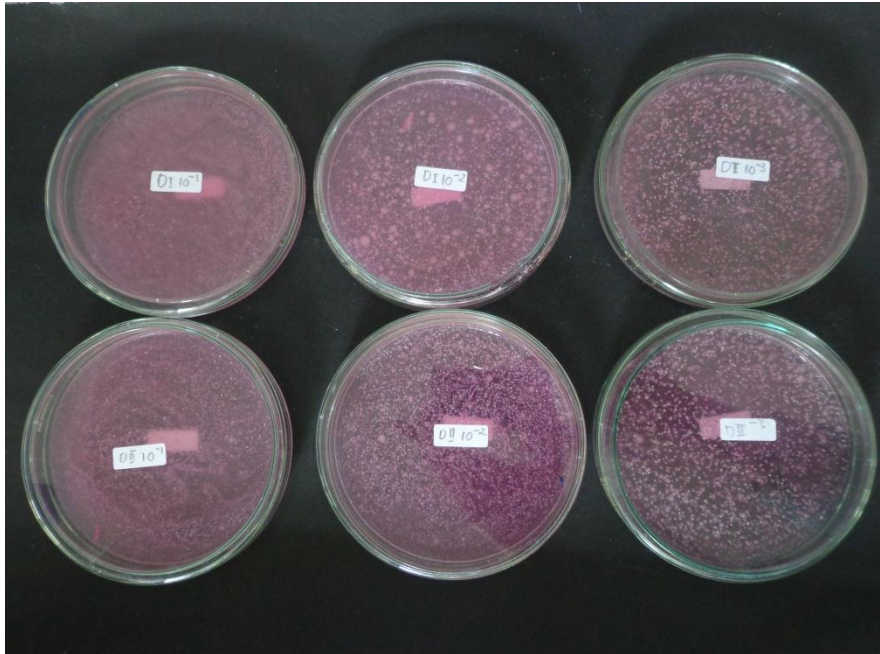
Lampiran 6. Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri C Tampak Dari Depan



Lampiran 7. Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri C Tampak Dari Belakang



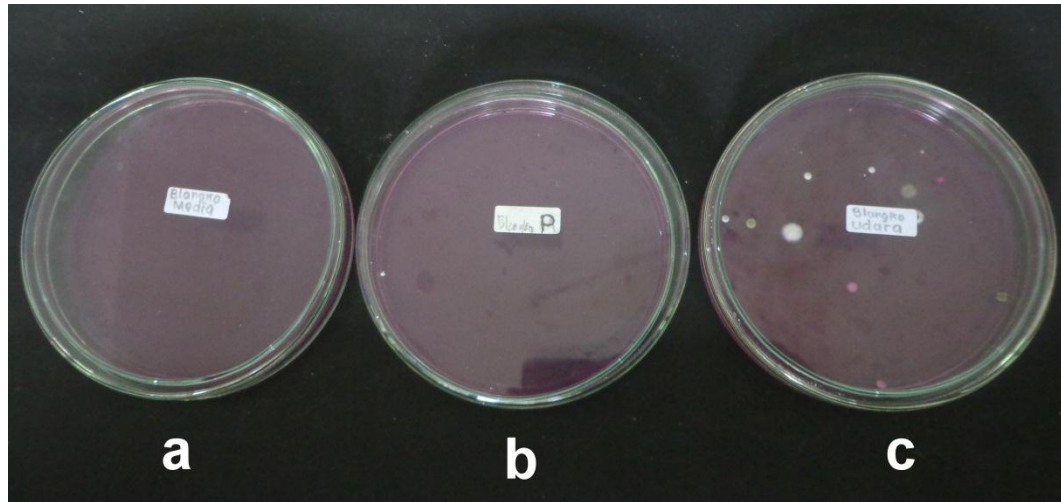
Lampiran 8. Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Gethuk Lindri D Tampak Dari Depan



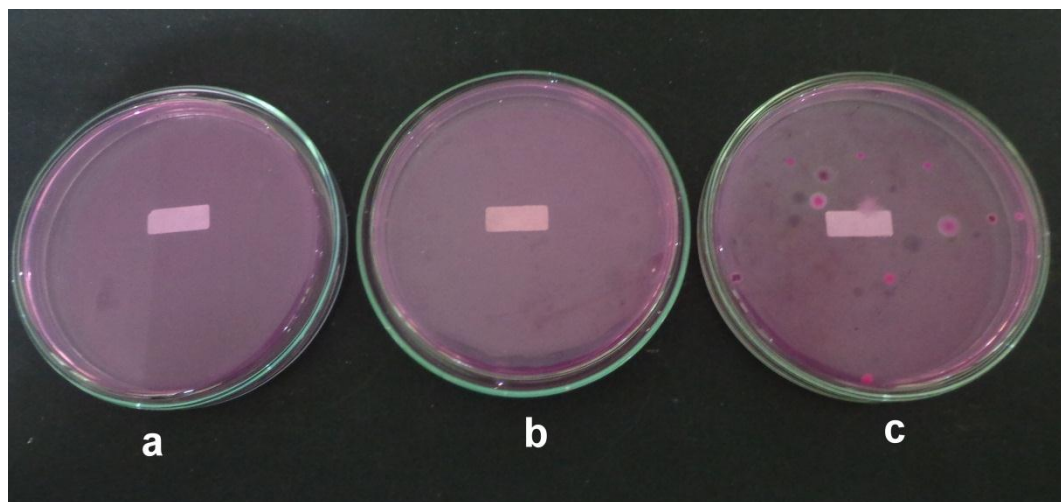
Lampiran 9. Hasil Pertumbuhan Jamur Pada Sampel Sampel Getuk Lindri D Tampak Dari Belakang



Lampiran 10. Uji Blangko Media, Blangko Pengencer, Blangko Lingkungan
Tampak Dari Depan



Lampiran 11. Uji Blangko Media, Blangko Pengencer, Blangko Lingkungan
Tampak Dari Belakang



Keterangan :

- a. Blangko Media
- b. Blangko Pengencer
- c. Blangko Lingkungan

Lampiran 12. Komposisi Rose Bengal Chloramphenicol (RBC) Agar

Komposisi Media Rose Bengal Chloramphenicol (RBC) Agar :

– Glucose	10 gram
– Peptone	5 gram
– KH_2PO_4	1 gram
– $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	0,5 gram
– Agar	15 gram
– Aquadest	1 liter
– Rose Bengal	50 mg
– Chloramphenicol	100 mg

Pembuatan Media RBC :

- Ditimbang sebanyak 16 gram serbuk Rose Bengal Chloramphenicol (RBC) Agar dan dilarutkan dengan aquadest add 1,5 liter.
- Dipanaskan dengan stiring hot plate sampai mendidih.
- Ditambahkan antibiotik Chloramphenicol 100 mg.
- Dimasukkan dalam tabung reaksi dan disterilkan dengan autoclave pada suhu 121°C selama 15 menit.

Lampiran 13. Penetapan Batas Maksimum Angka Kapang dan Khamir Menurut BPOM



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

No.	Jenis makanan	Jenis cemaran mikroba	Batas maksimum
29	Keripik berbasis buah	ALT (30°C, 72 jam)	1x10 ⁴ koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	<3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10 ² koloni/g
		Kapang	5x10 ¹ koloni/g
30	Sayuran beku	ALT (30°C, 72 jam)	5x10 ⁵ koloni/g
		Koliform	5x10 ² koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	<3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25g
		Kapang	1x10 ² koloni/g
31	Sayuran kering	ALT (30°C, 72 jam)	1x10 ⁵ koloni/g
		Koliform	5x10 ² koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	<3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	Negatif/25 g
		Kapang	1x10 ² koloni/g
32	Acar dan sayuran asin	APM Koliform	<3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
33	Sayuran dalam kaleng	ALT (30°C, 72 jam)	1x10 ² koloni/g
		APM Koliform	<3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	negatif/g
		<i>Clostridium perfringens</i>	negatif/g
34	Keripik berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang-kacangan (gadung, singkong, talas, kentang, ubi jalar, jamur)	ALT (30°C, 72 jam)	1x10 ⁴ koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	<3/g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10 ² koloni/g
		Kapang	5x10 ¹ koloni/g
35	Kue berbasis sayur, umbi-umbian dan kacang-kacangan (gadung, singkong, talas, kentang, ubi jalar, jamur)	ALT (30°C, 72 jam)	1x10 ⁴ koloni/g
		APM Koliform	<3 /g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1x10 ² koloni/g
		Kapang dan khamir	1x10 ² koloni/g
Kembang gula/permen dan coklat			
36	Kakao bubuk, kakao massa	ALT (30°C, 72 jam)	3x10 ⁴ koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		Kapang dan khamir	1 x 10 ² koloni/g
37	Produk kakao dan coklat	ALT (30°C, 72 jam)	1x10 ⁴ koloni/g
		APM <i>Escherichia coli</i>	<3 /g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		Kapang dan khamir	1x10 ² koloni/g
38	Kembang gula keras	ALT (30°C, 72 jam)	5 x 10 ² koloni/g
		APM Koliform	20 /g
		APM <i>Escherichia coli</i>	< 3/g
		<i>Salmonella sp.</i>	negatif/25 g
		<i>Staphylococcus aureus</i>	1 x 10 ² koloni/g
39	Kembang gula lunak bukan jeli	Kapang dan khamir	2 x 10 ² koloni/g
		ALT (30°C, 72 jam)	5 x 10 ² koloni/g