

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pemeriksaan pengaruh waktu penyimpanan nasi di dalam rice cooker terhadap pertumbuhan bakteri maka dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh waktu penyimpanan nasi di dalam rice cooker terhadap pertumbuhan bakteri. Semakin lama menyimpan nasi lebih dari 20 jam di dalam rice cooker dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri meningkat.

5.2 Saran

Untuk ibu rumah tangga dan masyarakat agar mengetahui keamanan lamanya nasi yang disimpan di dalam rice cooker dari aspek bakteriologi disarankan :

1. Sebaiknya tidak menyimpan nasi di dalam rice cooker lebih dari 24 jam.
2. Sebaiknya memasak secukupnya saja untuk satu hari langsung habis.
3. Sebaiknya menggunakan air yang tidak tercemar oleh mikroorganisme yang digunakan untuk mencuci beras.
4. Sebaiknya setelah habis pakai rice cookernya dibersihkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1981. *Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Anonim. 1988. *Pemeriksaan Mikrob Pangan dalam Kursus Singkat Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Anonim. 2012. "Pengertian Nasi", (Online), (<http://makanitu.blogspot.com/2012/02/pengertian-nasi.html>, diakses 5 Desember 2012).
- Apandi T. 1988. *Pemeriksaan Mikrob Pangan Dalam Kursus Singkat Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ariatmancool. 2012. "Pengertian Rice Cooker", (Online), (<http://ariatmancool.blogspot.com/2010/11/artl.html>, diakses 5 Desember 2012).
- Buckle, K.A. Edwards, R.A, Fleet G.H, Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia.
- Suriawira U. 1978. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Bandung : Angkasa Bandung.
- Suryono, Bambang. 1955. *Bakteriologi Umum dan Bakteriologi Klinik*. Penerbit: Akademi Analis Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri.
- Timotius, K.H., Goltenboth, F., Tjokoprawiro, S., Prasetyo, B., dan Darmawan, S. 1978. *Pedoman Praktikum Mikrobiologi*. Salatiga : Seksi Mikrobiologi Fakultas Biologi Universitas Kristen Satya Wacana.
- Wibowo D. dan Ristanto. 1988. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

L

A

M

P

I

R

A

N

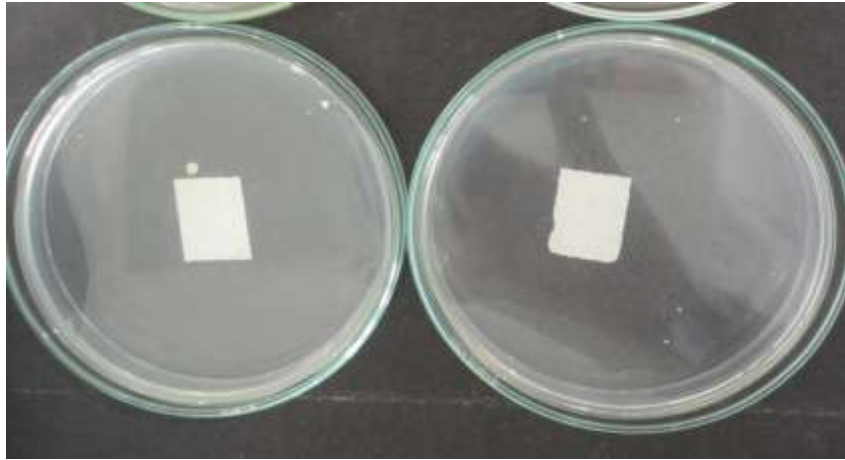
LAMPIRAN



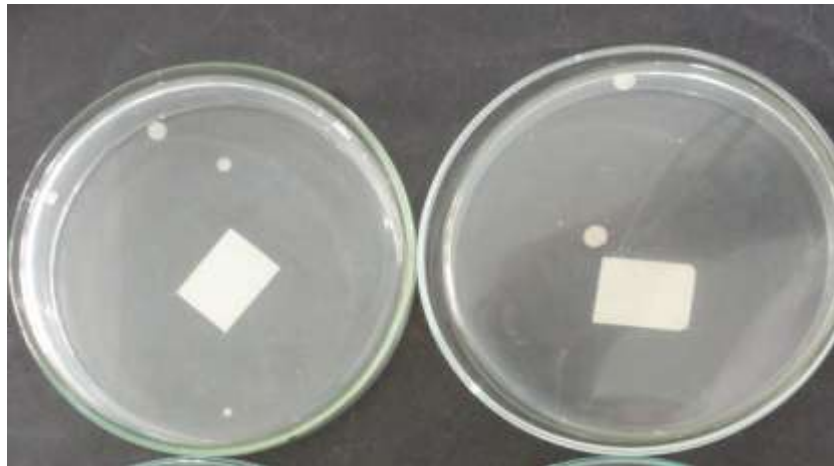
SAMPEL 0 JAM, 5 JAM, 10 JAM, 15 JAM, dan 20 JAM



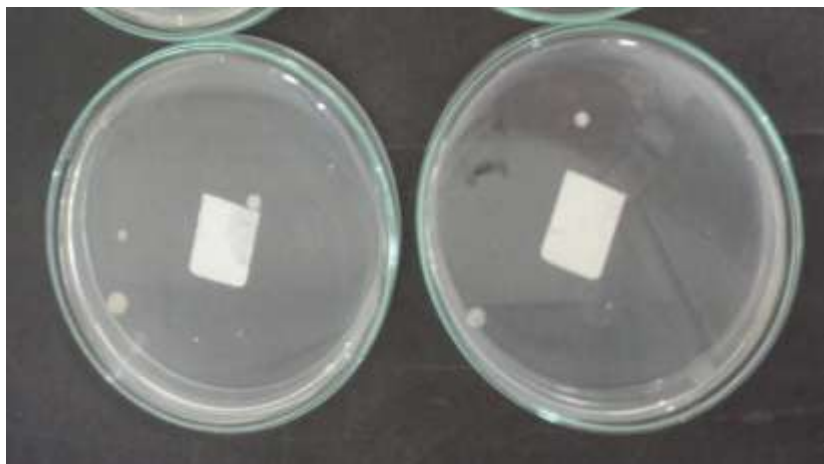
SAMPEL 25 JAM, 30 JAM, 35 JAM, 40 JAM, dan 45 JAM



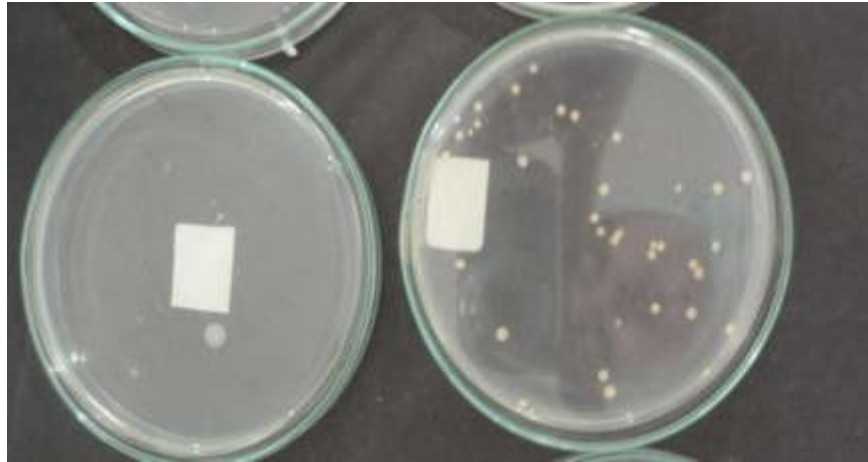
HASIL 0 JAM



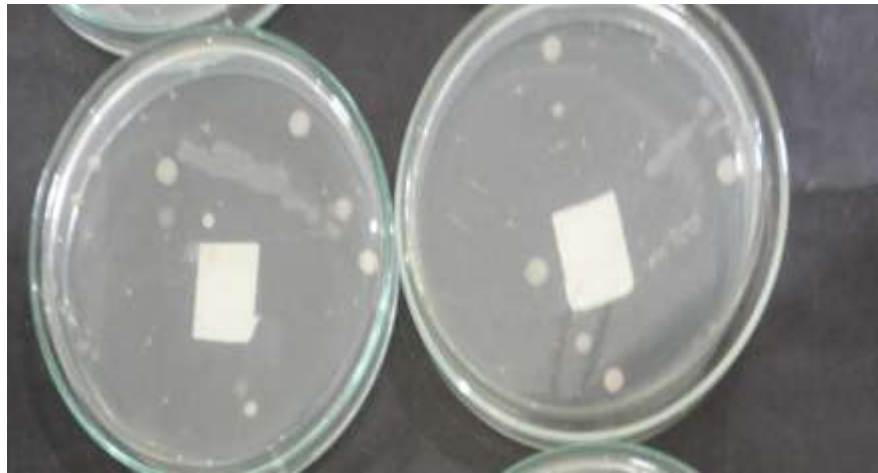
HASIL 5 JAM



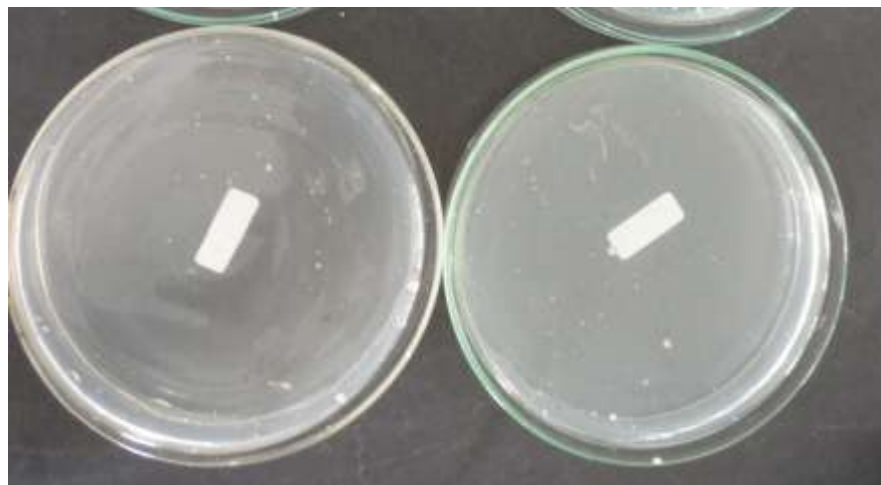
HASIL 10 JAM



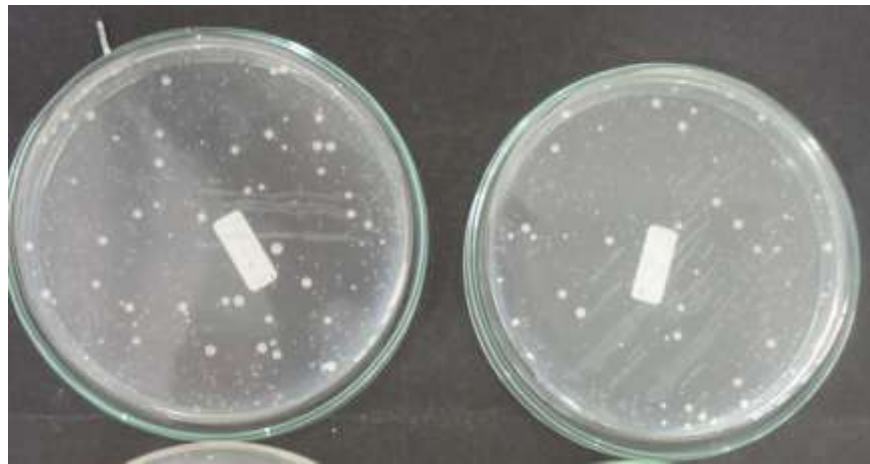
HASIL 15 JAM



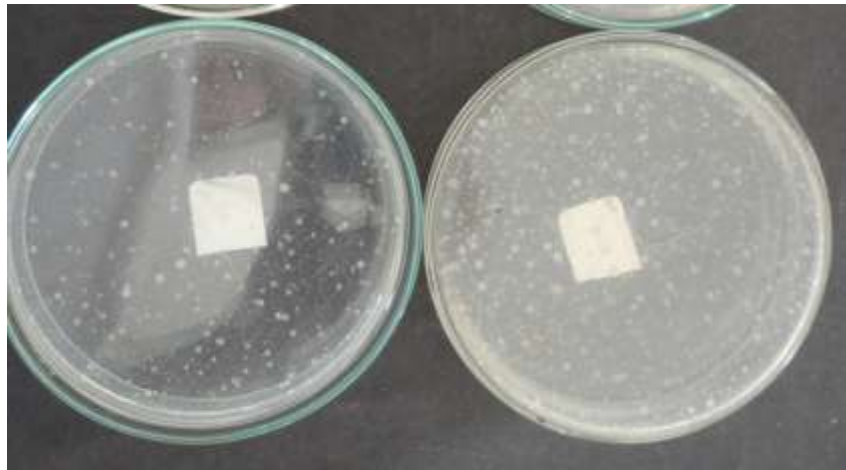
HASIL 20 JAM



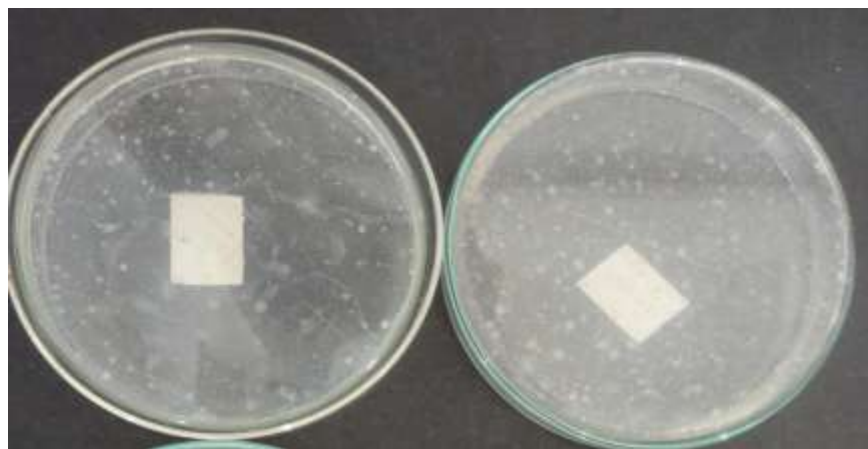
HASIL 25 JAM



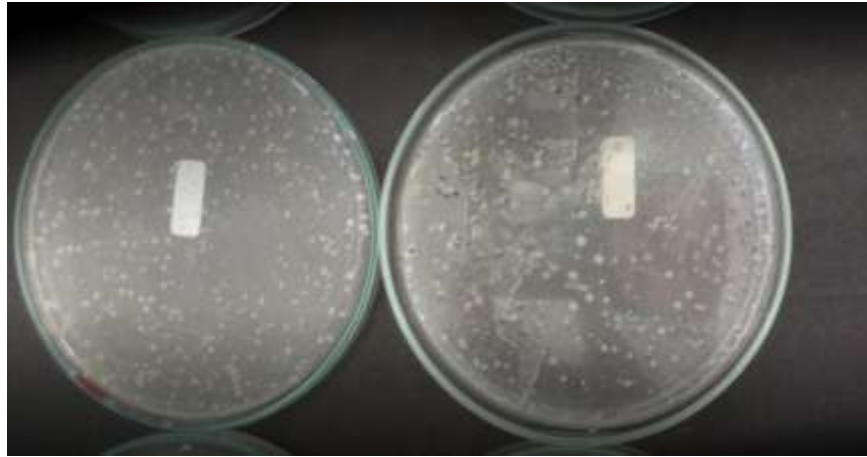
HASIL 30 JAM



HASIL 35 JAM



HASIL 40 JAM



HASIL 45 JAM

LAMPIRAN II

NA (Nutrient Agar)

Komposisi:

Pancreatic digest of casein	5,0 g
Beef extract	3,0 g
Agar	15,0 g
Aquadest add	1 liter

pH 0,8