

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap empat sampel sambal pecel dapat disimpulkan bahwa :

Hasil pengamatan sambal pecel yang diambil dari pasar gede ada empat sampel yang di uji, ditemukan jamur *Aspergillus flavus* pada satu sampel sambal pecel.

5.2 Saran

Dari hasil pemeriksaan dan kesimpulan diatas, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi Pedagang harus memperhatikan kebersihan dan kondisi sambal pecel yang dijual. Memperhatikan waktu penyimpanan dan pemilihan bahan baku yang baik
2. Bagi Konsumen agar lebih hati-hati dalam memilih sambal pecel hal ini dapat dilakukan dengan memperhatikan tingkat higienitasnya baik dari segi kemasan, tempat penjual dan penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2012. "Aflatoksin: cemaran dan metode analisisnya dalam makanan". Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Badan Litbangkes, Kemenkes RI
- Adisarwanto, T. Dan Wudianto, R. 1999. *Meningkatkan Hasil Panen Kedelai di Lahan Sawah-kering-pasang Surut*. Penebar Swadaya. Bogor. 86 hlm.
- Agnis, F.R. dan S. Wantini. 2015. "Gambaran Jamur *Aspergillus flavus* pada Bumbu Pecel instan dalam Kemasan Tanpa merek yang dijual di Pasar Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran". *Jurnal Analis Kesehatan*, Vol 4 (2) : 456-460.
- Dwidjoseputro, D. 1978. *Pengantar Mikologi*. Bandung.309 halaman.
- Gandjar, I., dan Rifai, M. A. 2000. *Pengenalan kapang tropik umum*. Depok:Yayasan obor Indonesia.
- Imdad, Heri Purwanto. 1999. *Menyimpan Bahan Pangan*. PT Penebar Swadaya: Depok.148 halaman.
- Indrawati Gandjar, 1999. *Pengenalan Kapang Tropik Umum*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia anggota IKAPI.
- Mizana, D. K., Suharti, N., dan Amir, A. 2016. "Identifikasi Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* sp pada Roti Tawar yang dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan". *Jurnal Kesehatan Andalas*. (2016) : 355-360
- Pitt, John I dan Ailsa D. Hocking. 1985. *Fungi and Food Spoilage*. Australia: Academic Press Australia.
- Samson, R.A., Hoekstra, E.S., dan Oorschot, C.A.N.V. 1984. *Introduction to Food Bome jamur*. Netherland: Academy of Arts and Sciences.
- Syarief, Rizal. dkk. 2003. *Mikotoksin Bahan Pangan*. IPB PRESS. 390 halaman.

Tiya A.M. 2017. *Sambal Maknyus Warisan Nusantara*, Cibubur Jakarta Timur: Penebar Swadaya Grup.

Wibowo, Novita , Setiani Bhakti Eza dan Hintono A. "Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) dengan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L)". *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1)46–48.

Waluyo, L. 2004. "*Mikrobiologi Umum*", UMM, Malang.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Sampel Sambal Pecel



Lampiran 2. Sampel yang Sudah Dilakukan Pengenceran 10^{-1}



Pengenceran 10^{-1} Sampel Sambal Pecel

Lampiran 3. Hasil Koloni Pada Blanko Media



Tampak Bagian Depan



Tampak Bagian Belakang

Lampiran 4. Hasil Koloni Pada Blanko Udara



Tampak Bagian Depan

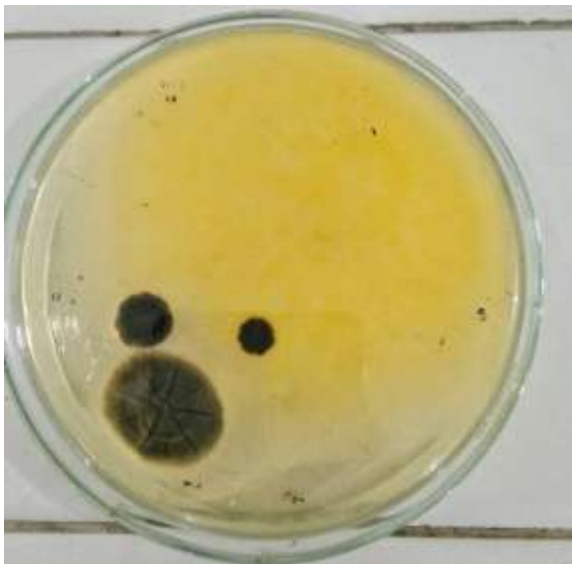


Tampak Bagian Belakang

Lampiran 5. Hasil Koloni Pada Blanko Lingkungan Kerja



Tampak Bagian Depan



Tampak Bagian Belakang

Lampiran 6. Blanko Pengencer



Tampak Bagian Depan



Tampak Bagian Belakang

Lampiran 7. Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} dan 10^{-3} Sampel nomor 1 (satu)

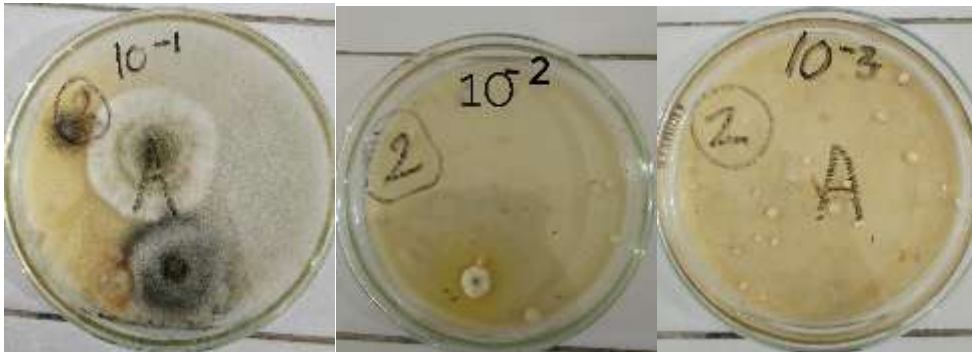


Tampak Bagian Depan



Tampak Bagian Belakang

Lampiran 8. Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} dan 10^{-3} Sampel nomor 2 (dua)

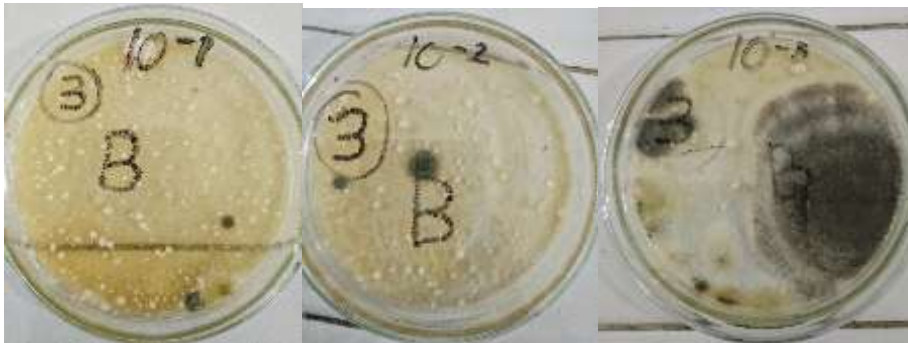


Tampak Bagian Depan



Tampak Bagian Belakang

Lampiran 9. Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} dan 10^{-3} Sampel nomor 3 (tiga)



Tampak Bagian Depan



Tampak Bagian Belakang

Lampiran 10. Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} dan 10^{-3} Sampel nomor 4 (empat)



Tampak Bagian Depan



Tampak Bagian Belakang

Lampiran 11. Komposisi Media SDA (Sabouraud Dextrose Agar)

- Mycological Pepton 10 g
- Glucose 20 g
- Agar 15 g
- Water, distilled 1 L

pH yang digunakan media $4,7 \pm 0,2$ pada suhu 25°C

Lampiran 12. Komposisi Lengkap Lactophenol Cotton Blue

- Kristal Fenol 20 g
- Cotton Blue 0,050 g
- Asam Laktat 20 ml
- Gliserin 20 ml
- Aquadest 20 ml