

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa Ikan Teri (*Stelophorus sp*) yang dijual di Pasar Legi, Pasar Nusukan, Pasar Mojosoongo terdapat bakteri *Salmonella sp* dan *Escherichia coli*

5.2. Saran

Dari hasil penelitian yang telah penulis lakukan maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

a. Untuk masyarakat

- a. Sebaiknya pedagang memperhatikan kebersihan wadah, alat, maupun bahan baku yang akan digunakan untuk berjualan
- b. sebaiknya pembeli sebelum membeli Ikan Teri (*Stelophorus sp*) harus memperhatikan lingkungan sekitar tempat penjual berjualan

b. Untuk instansi

- a. sebaiknya dilakukan pemeriksaan lebih lanjut untuk Ikan Teri (*Stelophorus sp*) yang dijual di pinggir jalan dan dipasar
- b. Sebaiknya melakukan penyuluhan terhadap masyarakat tentang macam bakteri yang ada pada Ikan Teri (*Stelophorus sp*). dampak bagi kesehatan dan cara menghindari penyakit yang ditimbulkan oleh bakteri dalam Ikan Teri (*Stelophorus sp*)

DAFTAR PUSTAKA

- Adwayah, R. 2011. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Andriyani, D. 2005. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Halofilik dari Ikan Asin. Skripsi. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Anonim, 2018. (<http://WWW.bbc.com/new/health-13638241>).
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai
- Awang, Azam. 2011. *Implementasi Pemberdayaan Pemerintah Desa*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta : Roy A. Springga.
- Cappucino, J.G., and Nathaie S., 2008, *Microbiology a Laboratory Manual*, eighth edition, Pearson education, USA, pp.155-170.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Faridz, Raden dkk. 2007. "Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep" (Diakses 18 Juli 2019).
- Gustanten. 2009. Ikan Teri. http://www.pandaisikek.net/index.php?option=com_content&task=view&id=306&Itemid=61. Dikutip: 27 Oktober 2009.
- Hastuti, U.S. 2010. Pencemaran Bahan Makanan dan Makanan Hasil Olahan oleh Berbagai Spesies Kapang Kontaminan Serta Dampaknya Bagi Kesehatan. Universitas Negeri Malang. Malang. Pidato Pengukuhan Guru Besar Dalam Bidang Ilmu Mikrobiologi.
- Hendradi. 2009. Ikan Teri Cegah Osteoporosis. <http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1076388924,5402>. Dikutip : 27

- Hermono, B. A. S., Bintari, S. H., dan Mustikaningtyas, D. 2017. "Identifikasi Salmonella sp pada Jajanan Jus Buah di Kecamatan Gunungpati Semarang dengan PCR". *Jurnal MIPA*, 40(2):68-73
- Husjain. Mirawati, M. dan S. Heru. 2015. "Tingkat Cemar Salmonella pada Minuman Es Cappucino Cincu yang Dijual di Wilayah Pondok Gede-Bekasi". *Jurnal Kesehatan*, 2:160-166
- Koswara, S. 2009. "Pengawet Alami Untuk Produk dan Bahan Pangan", (Online), ([Http://tekpan.Unimus.ac.id/Wp-content/uploads/2013/07/PENGAWET-ALAMI-UNTUK-PRODUK-DAN-BAHAN-PANGAN](http://tekpan.Unimus.ac.id/Wp-content/uploads/2013/07/PENGAWET-ALAMI-UNTUK-PRODUK-DAN-BAHAN-PANGAN), Diakses 9 November 2017).
- Kuswiyanto. 2015. *Bakteriologi 1: Buku Ajar Analisis Kesehatan*. Jakarta; EGC
- Mulyati, E.S. 2009. "Uji Aktivitas Anti Bakteri Daun Cermay (Phyllanthus acidus (L) Skeels) Terhadap *Staphylococcus* dan *Escherichia coli* dan Bioautografinya", Skripsi, Surakarta; Fakultas Farmasi, Universitas Surakarta.
- Mayrita, 2010. Pemanfaatan dan Pengelolaan Sumberdaya Ikan Pelagis Kecil dan Perikanannya. Fakultas Perikanan Universitas Padjadjaran (Online), Vol. 1 (1), 12 Halaman. Tersedia : <http://Mayrita.f2f.blogspot.com>. (6 Januari 2013, 13.40 WITA)
- Meliawati, R. 2009. *Escherichia coli* (Vol.4). Bio Trendes.
- Nawansih, Oti dkk. 2016. "Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung". (Online). (repository.lppm.Unila.ac.id, Diakses 27 Juni 2019)
- Puspita, E.E. 2015. "Isolasi dan Identifikasi *Salmonella sp.* Pada Reptil. Bogor. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Radji, M. 2010. *Buku Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran*. Jakarta; EGC
- Rinto, E., E. Arafah, dan S.B. Utama. 2009. Kajian keamanan pangan (formalin, garam dan mikrobia) pada ikan sepat asin produksi Indralaya. *Jurnal Pembangunan Manusia*. 8(2):20-25.
- Sari, K. M. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.

- Siregar, Djarijah. 2004, Ikan Asin, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Sopandi. T dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. Yogyakarta; Andi
- Salosa, Yenni Y. 2013. Uji Kadar Formalin, Kadar Garam dan Total Bakteri Ikan Asin Tengiri Asal Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. Depik, 2(1): 10-15. ISSN 2089-7790.
- Widyastuti. 2011. Pemeriksaan Bakteri Escherichia Coli Pada Beberapa Sampel Air Bersih Yang Diambil di Laboratorium Mikrobiologi BTKL-PP Kelas 1 Medan.
- World Health Organization (WHO) 2014. Commission on Ending Childhood Obesity. Geneva, World Health Organization, Departement of Noncommunicable disease surveillance
- Wardani, R.I, dan S.A. Mulasari., 2016. Identifikasi Formalin pada Ikan Asin yang di Jual di Kawasan Panatai Teluk Penyus Kabupaten Cilacap. Jurnal Kesmas. Vol. 10, No 1: 15-24 ISSN, 19780575
- Yulisa, N., E. Asni dan M. Azrin. 2014. Uji Formalin pada Ikan Asin Gurami di Pasar Tradisional Pekanbaru. Jom FK. 1 (2): 1-12.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

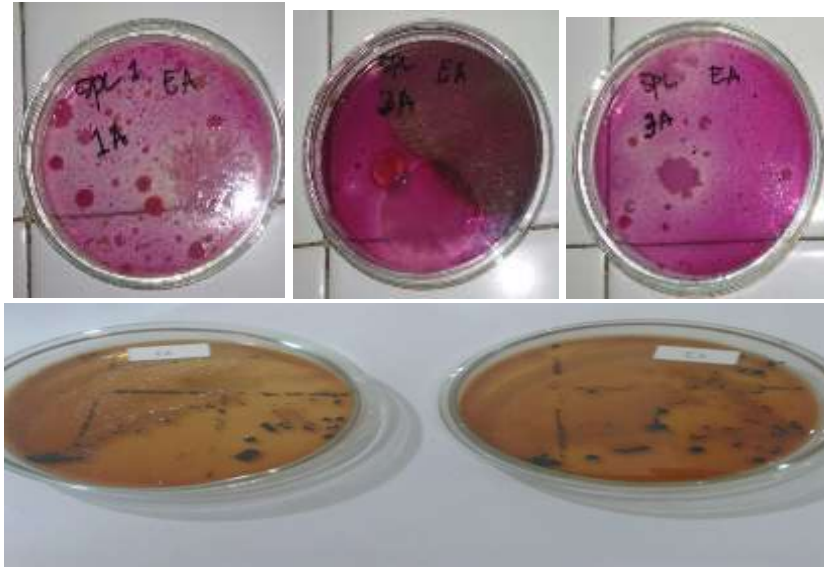
Lampiran 1. Sampel Ikan Teri (*Stelophorus* sp) yang didapat dari Pasar Legi, Pasar Nusukan, Pasar Mojosongo



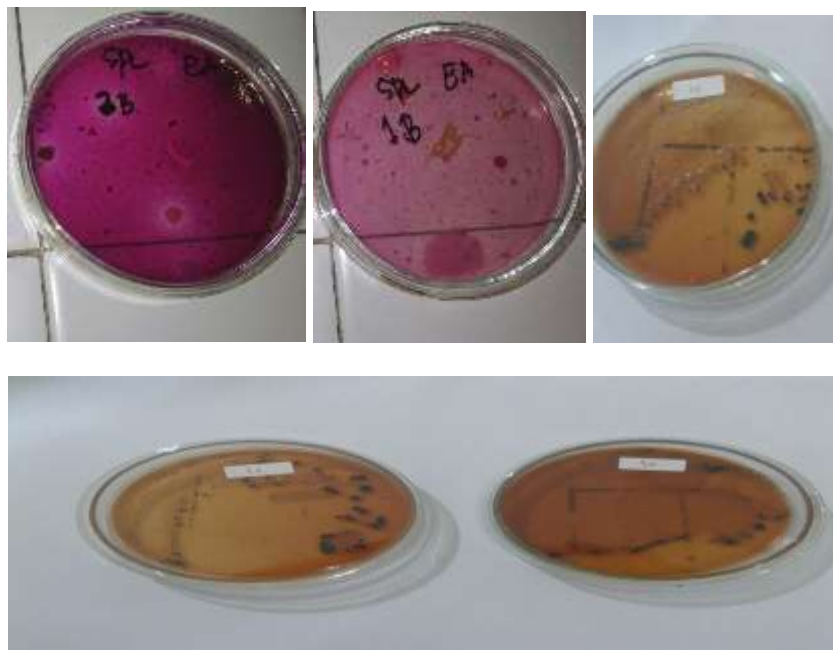
Sampel Ikan Teri (*Stelophorus* sp) yang diencerkan



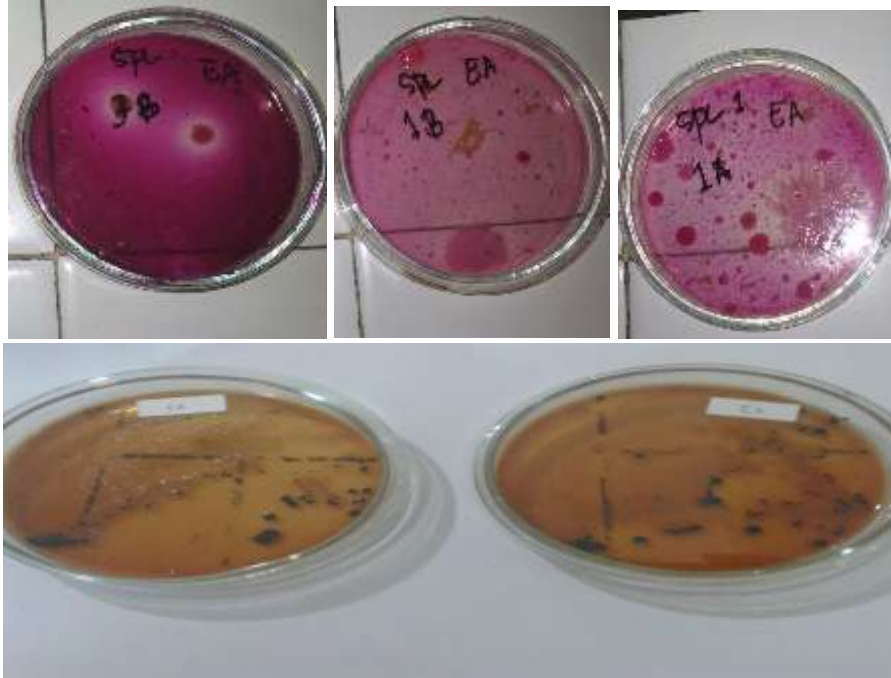
Pengulangan bakteri *Escheherichia coli* sampel 1



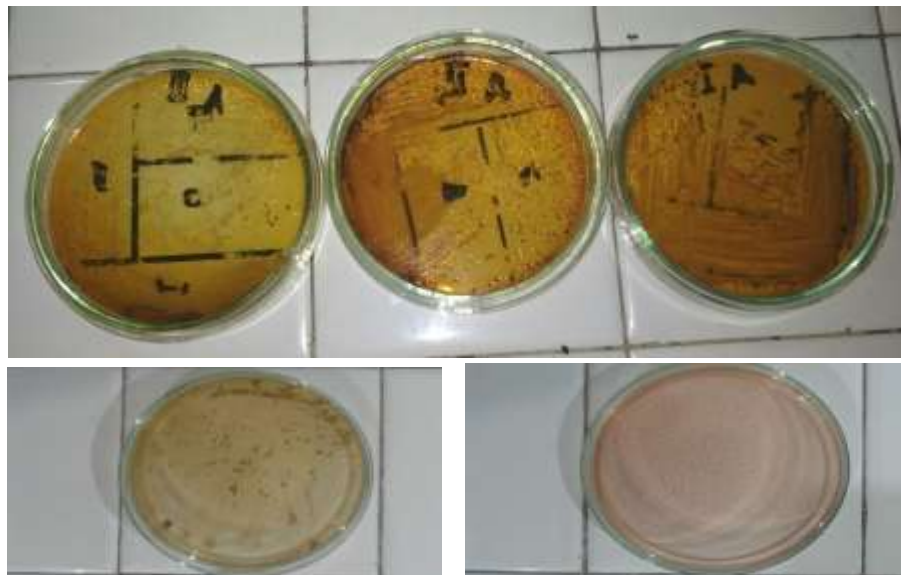
Pengulangan bakteri *Escheherichia coli* sampel 2



Pengulangan bakteri *Escheherichia coli* Sampel 3



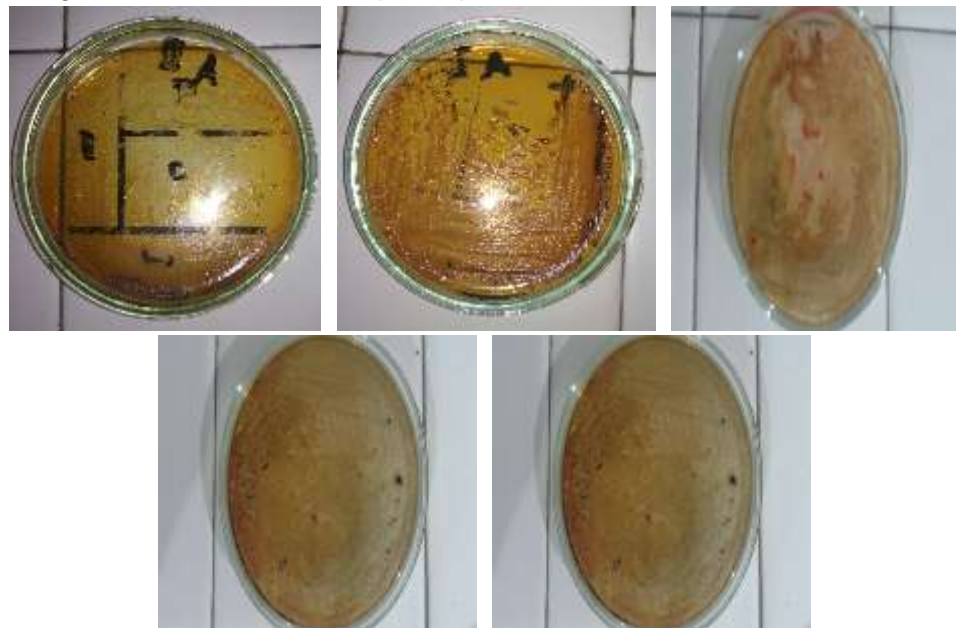
Pengulangan bakteri *Salmonella sp* sampel 1



Pengulangan bakteri *Salmonella sp* sampel 2



Pengulangan bakteri *Salmonella sp* sampel 3



Lampiran 2. Komposisi Medium

Komposisi yang digunakan pada isolasi dan identifikasi bakteri terhadap *Salmonella* sp, dan *Escherichia coli* adalah :

Endo Agar

Pepton.....	10,0 gram
Lactose.....	10,0 gram
Di-potassium phosphate.....	3.5 gram
Sodium sulphite.....	2,5 gram
Agar.....	10,0 gram
Aquadest.....	1,0 liter

Buffer pepton

Pepton from meat.....	10,0 gram
Sodium chloride.....	5,0 gram
Di-potassium hydrogen fosfat.....	9,0 gram
Potassium dihidrogen fosfat.....	1,5 gram
Aquadest.....	1,0 liter

Selenit Broth

Pepton from meat.....	5,0 gram
Laktosa.....	4,0 gram
Sodium selenite.....	4,0 gram
Di-potassium dihidrogen fosfat.....	6,5 gram
Aquadest.....	1,0 gram

Salmonella Shigela Agar (SSA)

Lab-Lemco Powder.....	5,0 gram
Pepton.....	5,0 gram
Lactose.....	10,0 gram
Bile Salt.....	8,5 gram
Sodium citrate.....	10,0 gram
Sodium Thiosulphat.....	8,5 gram
Ferric citrate.....	1,0 gram
Brilliant Green.....	0.00033 gram
Neutral red.....	0,025 gram
Bacto Agar.....	13,5 gram

Kliger Iron Agar

Pepton from casein.....	15,0 gram
Pepton from meat.....	5,0 gram
Meat extract.....	3,0 gram
Yeast extract.....	3,0 gram
Sodium chloride.....	5,0 gram
Laktosa.....	10,0 gram
Glukosa.....	1,0 gram
Ammonium iron (III) citrat.....	0,5 gram
Sodium thiosulfate.....	0,5 gram
Phenol red.....	0,024 gram

Agar-agar.....12,0 gram
Aquadest.....1,0 liter

Lysine Iron Agar (LIA)

Pepton from meat.....5,0 gram
Yeast extract.....3,0 gram
Glukosa.....1,0 gram
Lysine monohydrochloride.....10,0 gram
Sodium thiosulfate.....0,04 gram
Ammonium iron (III) citrate.....0,5 gram
Bromo cresol purple.....0,02 gram
Agar-agar.....12,5 gram
Aquadest.....1,0 liter

SIM

Pepton from casein.....20,0 gram
Pepton from meat.....6,6 gram
Ammonium iron (II) citrate.....0,2 gram
Sodium thiosulfate.....0,2 gram
Agar-agar.....3,0 gram
Aquadest.....1,0 liter

Citrat Agar

Ammonium hidrogen fosfat.....1,0 gram
Di-potassium hidrogen fosfat.....1,0 gram
Sodium chlorida.....5,0 gram

Magnesium sulfat.....	0,2 gram
Bromo thymol blue.....	0,08 gram
Agar-agar.....	12,5 gram
Aquadest.....	1,0 liter