

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim a. 2013. "Manfaat Buah Tomat bagi Kesehatan Tubuh Terlengkap", (online), (<http://www.constiti.com/2013/05/manfaat-buah-tomat-bagi-kesehatan-tubuh.html>), diakses 24 Oktober 2013).
- Anonim b. Tanpa Tahun. "Saus Tomat", (online), (http://id.wikipedia.org/wiki/Saus_tomat), diakses 24 Oktober 2013).
- Anonim. 2004. *Tomat Pembudidayaan secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BPOM Republik Indonesia. 2009. *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*. Kepala BPOM Republik Indonesia. Jakarta
- Brooks, Geo F. Janet S. Butel. dan Stephen A. Morse. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Salemba Medika.
- Departemen Pertanian. 2000. "Pembuatan Saos Tomat", (online), (<http://www.Pustaka.litbang.deptan.go.id/agritek/lip50001.pdf>), diakses 24 Oktober 2013).
- Gea, S.I. 2009. "Hygiene Sanitasi dan Analisa Cemaran Mikroba yang Terdapat pada Saus Tomat dan Saus Cabai Isi Ulang yang Digunakan Di Kantin Di Lingkungan Universitas Sumatra Utara". Skripsi. Medan : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara.
- Hamdani, S. Tanpa Tahun. "Saus Tomat", (online), (<http://catatankimia.com/catatankimia/saus-tomat.html>), diakses 24 Oktober 2013)
- Hidayat, Nur. Masdiana C. Padaga. dan Sri Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: ANDI.
- Irianto, Koes. 2013. *Mikrobiologi Mengungkap Dunia Mikroorganisme* Jilid 1. Bandung: Yrama Widya
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Pusat Pemeriksaan Obat dan Makanan. 1992. *Prosedur Operasional Baku Pengujian Mikrobiologi*. Jakarta. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan Departemen Kesehatan.

Radji, Maksum. 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran*. Jakarta: EGC.

Waluyo, Lud. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Malang: Universitas Malang.

Yeppa, Ronah. 2012. "Zat Additif pada Makanan dalam Saus Tomat", (Online), ([http://ronahyeppayoseob.blogspot.com/2012/04/saus-tomat-dan-zat-additif -zat-pewarna.html](http://ronahyeppayoseob.blogspot.com/2012/04/saus-tomat-dan-zat-additif-zat-pewarna.html)), diakses 24 Oktober 2013).

Lampiran 1. Foto Penelitian



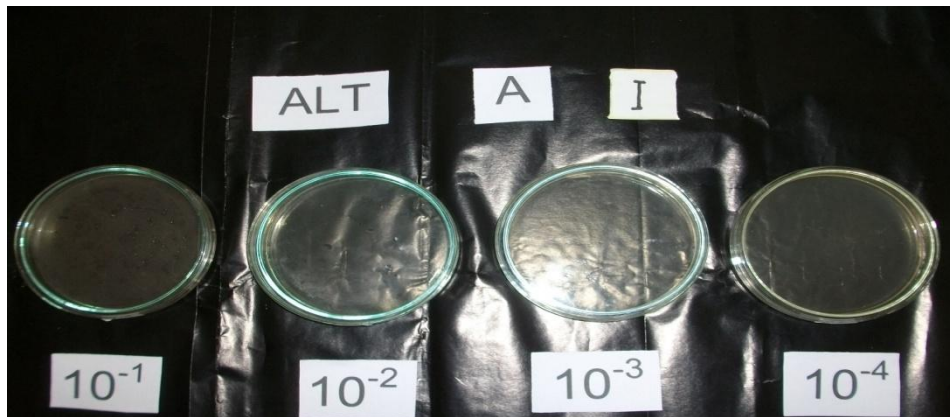
Sampel saus tomat kemasan isi ulang



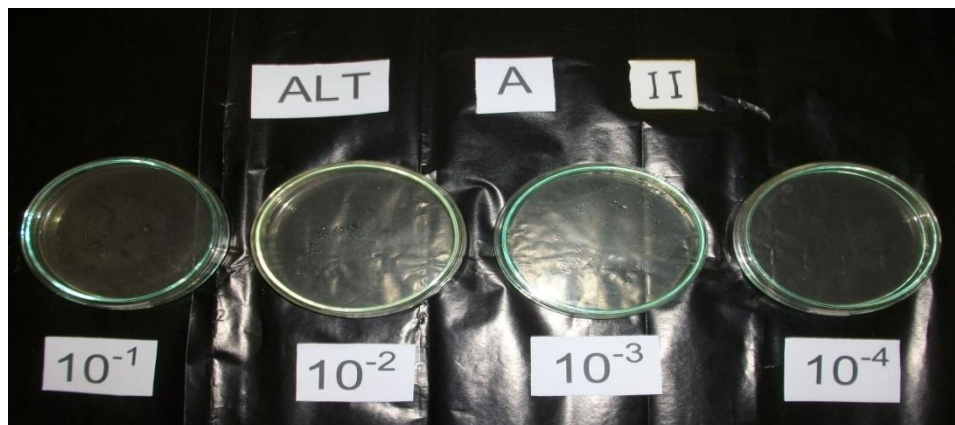
Sampel saus tomat



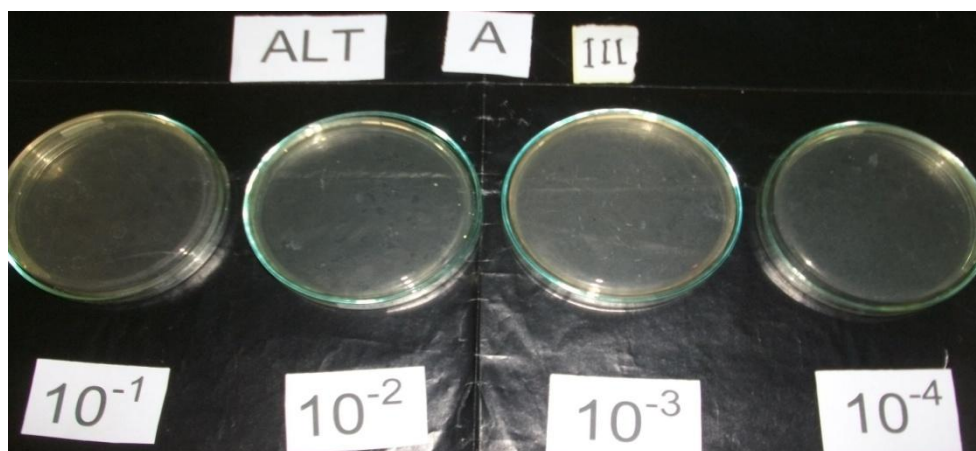
Pengenceran sampel saus tomat



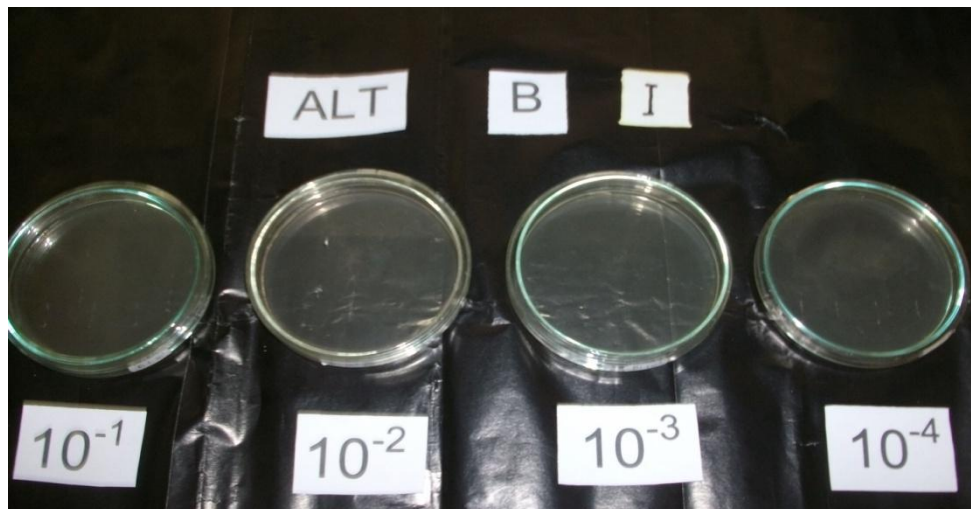
Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat A I



Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat A II



Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat A III



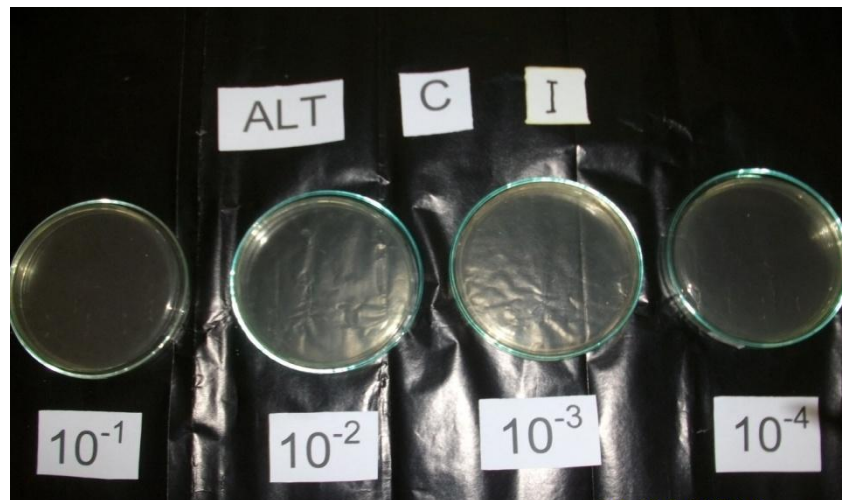
Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat B I



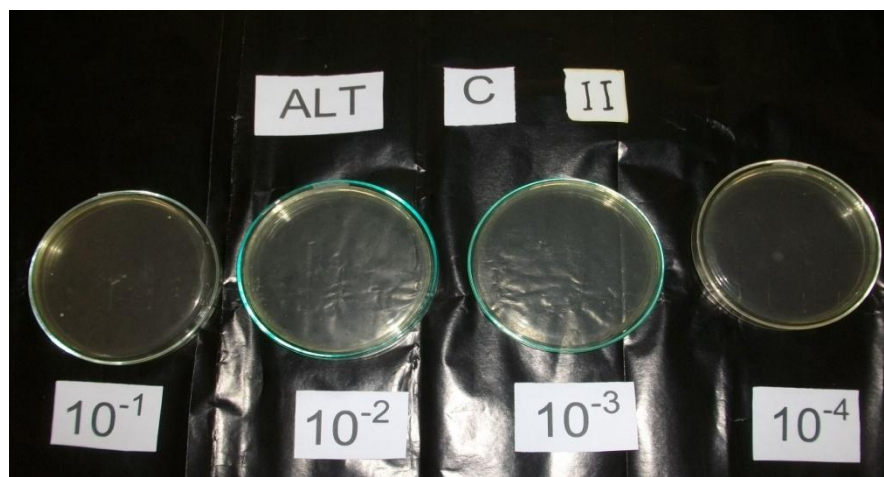
Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat B II



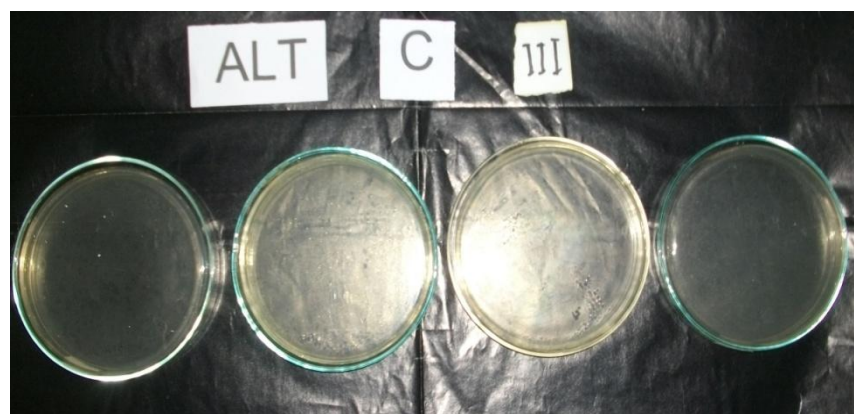
Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat B III



Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat C I



Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat C II



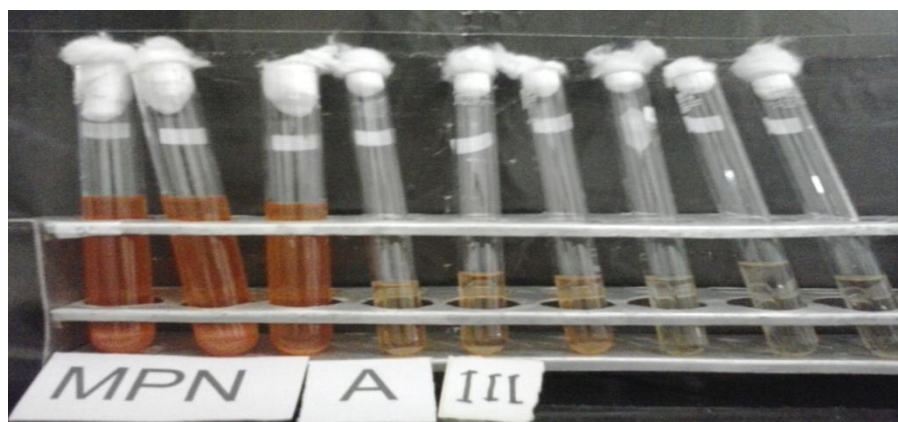
Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total sampel saus tomat C III



Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel A I



Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel A II



Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel A III



Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel B I



Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel B II



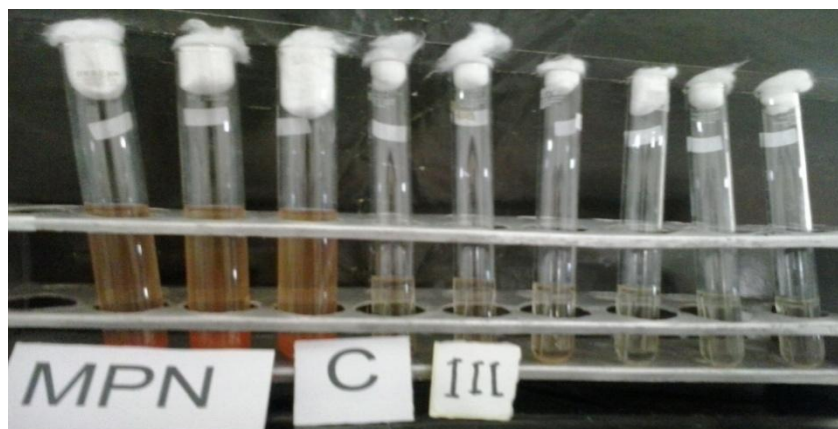
Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel B III



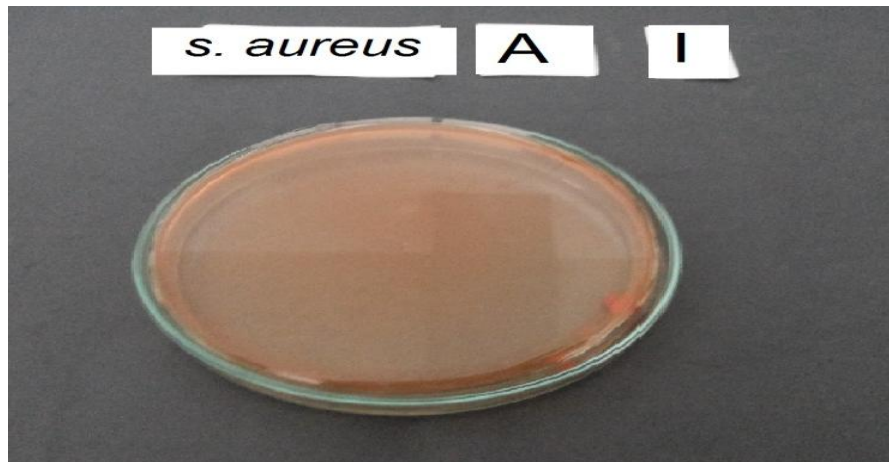
Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel C I



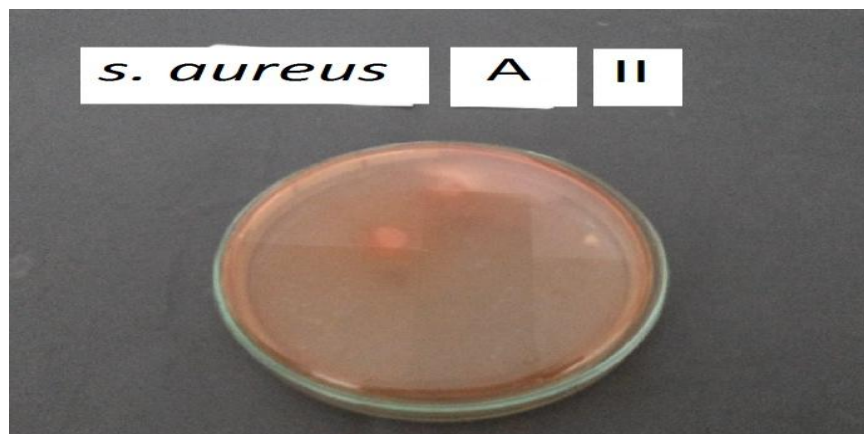
Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel



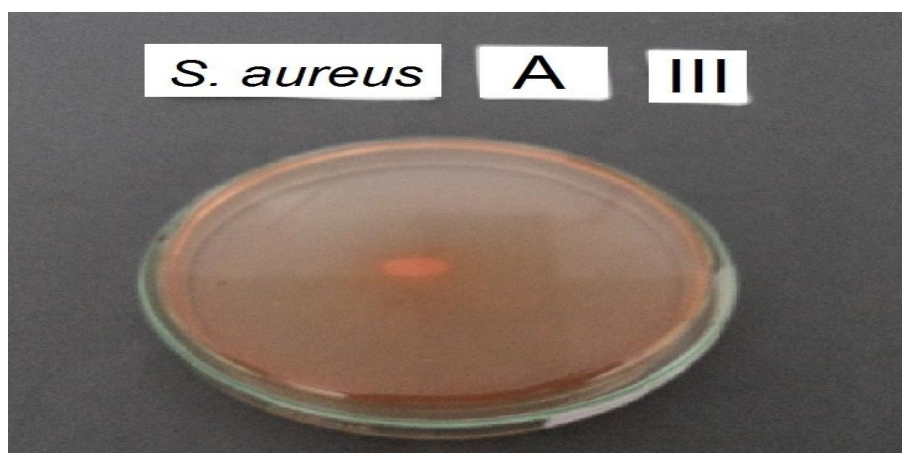
Hasil pemeriksaan MPN Coliform Sampel



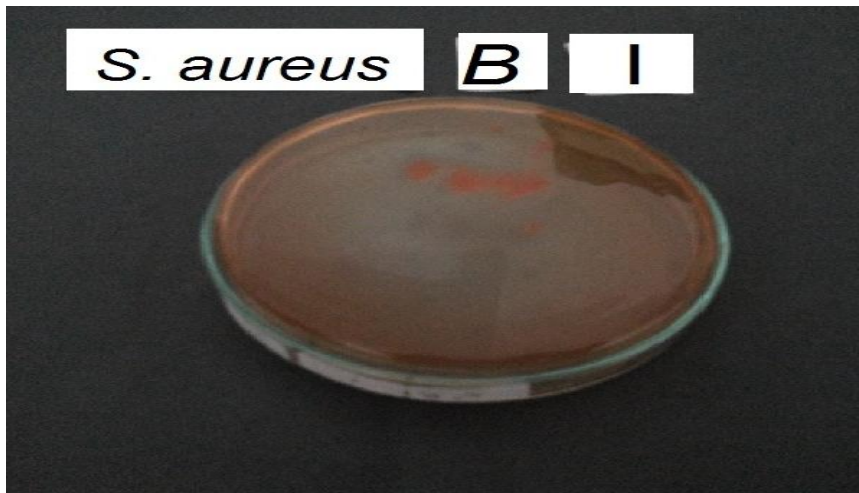
Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel A I



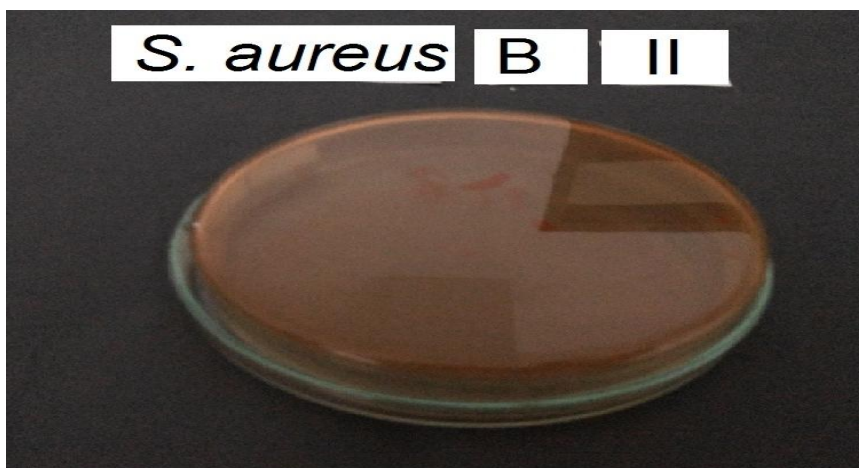
Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel A II



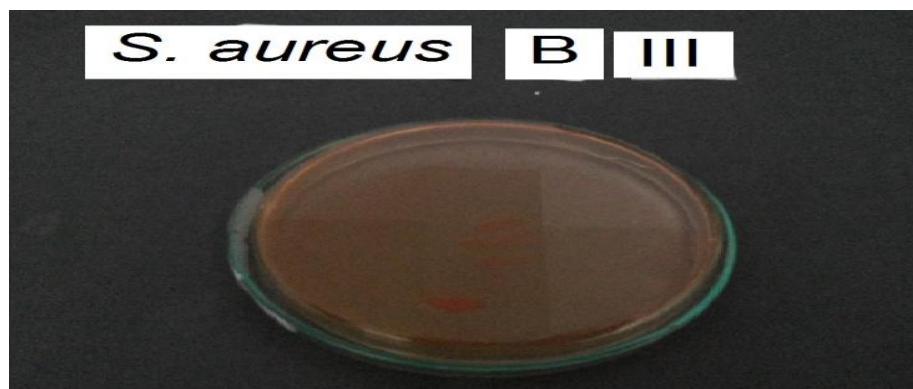
Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel A III



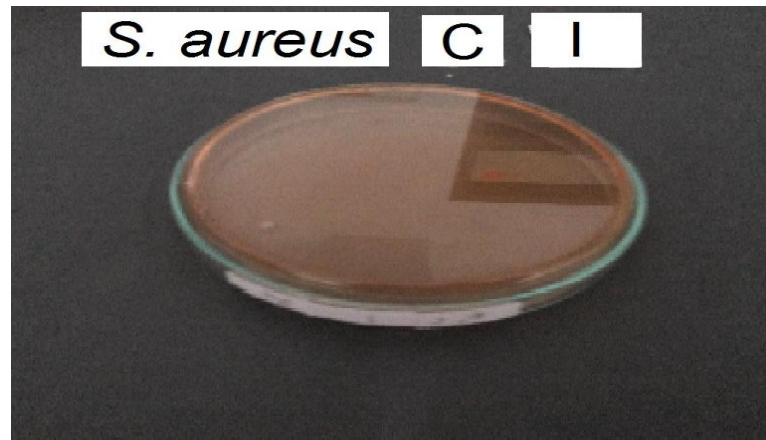
Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel B I



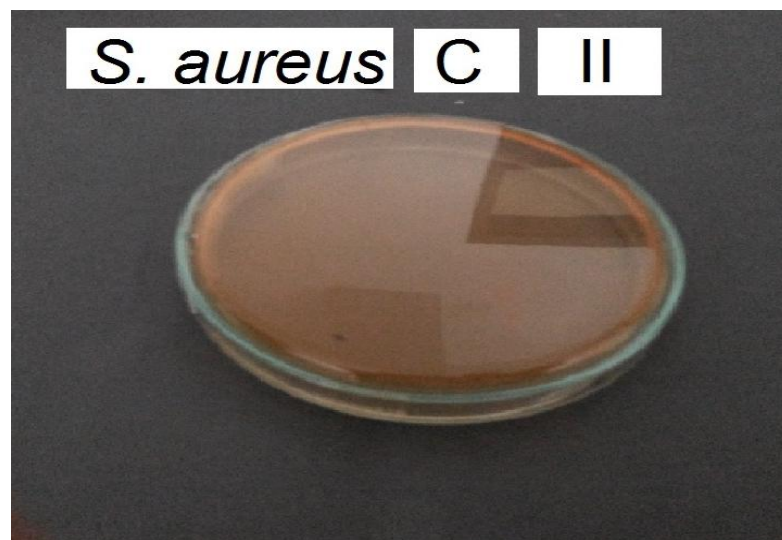
Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel B II



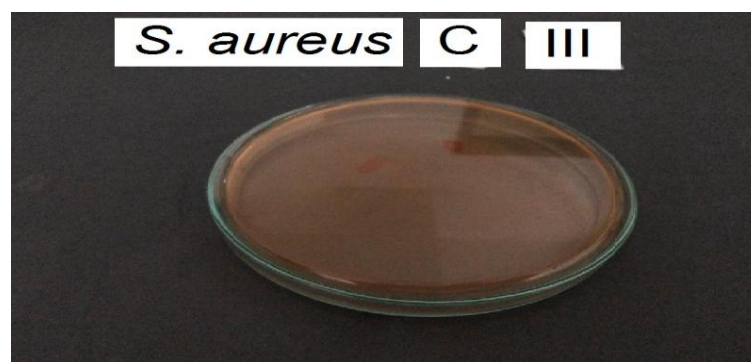
Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel B III



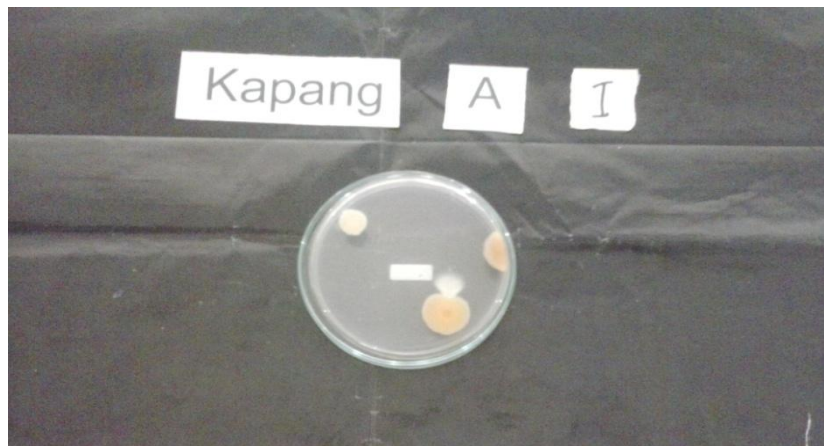
Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel C I



Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel C II



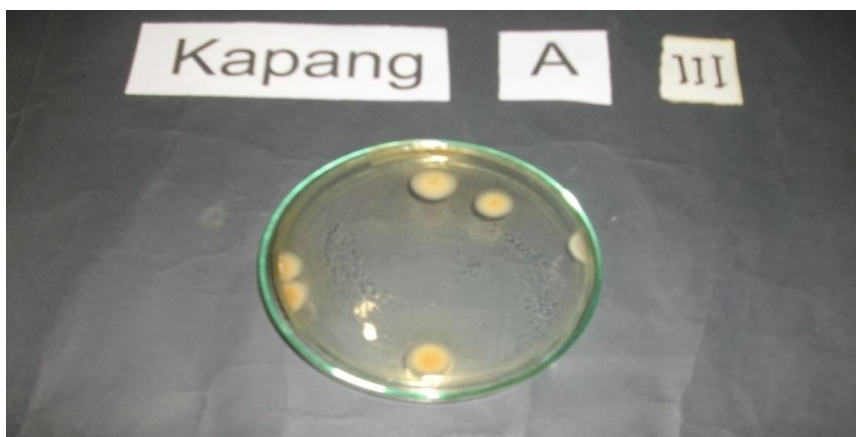
Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* sampel C III



Hasil pemeriksaan kapang sampel A I



Hasil pemeriksaan kapang sampel A II



Hasil pemeriksaan kapang sampel A III



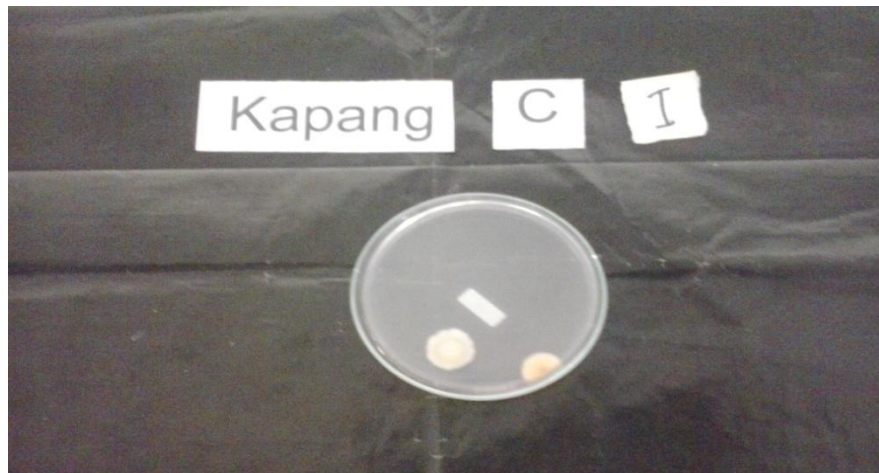
Hasil pemeriksaan kapang sampel B I



Hasil pemeriksaan kapang sampel B II



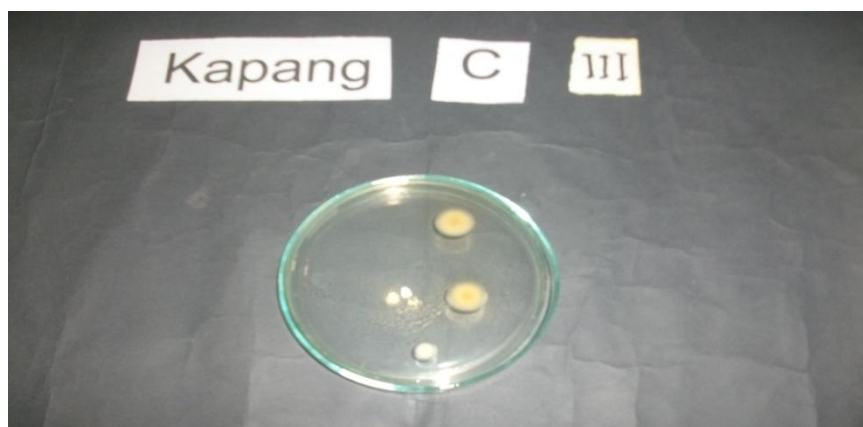
Hasil pemeriksaan kapang sampel B III



Hasil pemeriksaan kapang sampel C I



Hasil pemeriksaan kapang sampel C II



Hasil pemeriksaan kapang sampel C III

Lampiran 2

Tabel MPN seri 3-3-3

No	10 ml	1 ml	0,1 ml	Nilai MPN tiap 100 ml
1	0	0	0	0-3
2	0	0	1	3
3	0	1	0	3
4	1	0	0	4
5	1	0	1	7
6	1	1	0	7
7	1	1	1	11
8	1	2	0	11
9	2	0	0	9
10	2	0	1	14
11	2	1	0	15
12	2	1	1	20
13	2	2	0	21
14	2	2	1	28
15	3	0	0	23
16	3	0	1	39
17	3	0	2	64
18	3	1	0	43
19	3	1	1	75
20	3	1	2	120
21	3	2	0	93
22	3	2	1	150
23	3	2	2	210
24	3	3	0	240
25	3	3	1	460
26	3	3	2	1100
27	3	3	3	2400

Lampiran 3

Komposisi medium yang digunakan adalah:

1. Nutrien Agar

a. Komposisi

Pepton from meat.....	5,0 gr
Meat extract.....	3,0 gr
Agar.....	12,0 gr
pH : 7,4 ± 0,2	

b. Cara pembuatan

- ❖ Ditimbang 28 gram Nutrien agar
- ❖ Dilarutkan dengan 1 liter Aquadest
- ❖ Dipanaskan sambil diaduk hingga mendidih
- ❖ Dimasukkan dalam tabung reaksi sebanyak 10 ml
- ❖ Diautoclave pada suhu 120° C selama 15 menit

2. Laktosa Broth

a. Komposisi

Pepton from meat.....	5,0 gr
Lactose.....	5,0 gr
Meat extract.....	3,0 gr
pH : 6,9 ± 0,2	

b. Cara pembuatan

- ❖ Ditimbang 13 gram Laktosa Broth
- ❖ Dilarutkan dengan 1 liter Aquadest
- ❖ Dipanaskan sambil diaduk hingga larut
- ❖ Dimasukkan dalam tabung reaksi yang sebelumnya dimasukkan tabung durham.
- ❖ Diautoclave pada suhu 120° C selama 15 menit

3. Brilliant Green Laktosa Bile Borth

a. Komposisi

Pepton from meat.....	30,0 gr
Lactose.....	10,0 gr
Oxgall bile.....	20,0 gr
Briliant Green.....	0,0133 gr

pH : 7,4 ± 0,2

c. Cara pembuatan

- ❖ Ditimbang 40 gram Brilliant Green Lactosa Bile Borth
- ❖ Dilarutkan dengan 1 liter Aquadest
- ❖ Dipanaskan sambil diaduk hingga larut
- ❖ Dimasukkan dalam tabung reaksi yang sebelumnya dimasukkan tabung durham.
- ❖ Diautoclave pada suhu 120° C selama 15 menit

4. Saboraud Glucose Agar

a. Komposisi

Special pepton.....	10,0 gr
D(+) Glucose.....	20,0 gr
Agar.....	17,0 gr

pH : 5,6 ± 0,2

b. Cara Pembuatan

- ❖ Ditimbang 28 gram Saboraud Glucose Agar
- ❖ Dilarutkan dengan 1 liter Aquadest
- ❖ Dipanaskan sambil diaduk hingga mendidih
- ❖ Dimasukkan dalam tabung reaksi sebanyak 10 ml
- ❖ Diautoclave pada suhu 120° C selama 15 menit

5. Vogel Jhonson Agar

a. Komposisi

Trypton.....	10,0 gr
Yeast extract.....	5,0 gr
Mannitol.....	10,0 gr
Di-potassium phosphate.....	5,0 gr
Lithium Chloride.....	5,0 gr
Glycine.....	10,0 gr
Phenol red.....	0,025 gr
Agar.....	16,0 gr

pH : 7,2 ± 0,2

b. Cara pembuatan

- ❖ Ditimbang 28 gram Saboraud Glucose Agar

- ❖ Dilarutkan dengan 1 liter Aquadest
- ❖ Dipanaskan sambil diaduk hingga mendidih
- ❖ Dimasukkan dalam tabung reaksi sebanyak 10 ml
- ❖ Diautoclave pada suhu 120°C selama 15 menit
- ❖ Ditambahkan 3 tetes kalium telurit 1

Lampiran 4 Hasil Pemeriksaan Natrium Benzoat



Badan Pengkajian Kebijakan, Iklim dan Mutu Industri
BALAI BESAR TEKNOLOGI PENCEGAHAN PENCEMARAN INDUSTRI
Jl. Ki Mangunsarkoro No. 6 Telp. (024) 8316315, 8314312, 8310216 Fax. (024) 8414811
E-mail : BBTPPIsmg@yahoo.com Tromol Pos. 829
SEMARANG - 50136

Nomor : 989 /BPKIMI/BBTPPI/IV/2014
Lamp. : 1 (satu) lembar
Perihal : Hasil Analisa

Semarang, 28 April 2014

Yth: PT. TINA PRAMUDA WARDANI
Univ. Setiabudi Surakarta

Bersama ini kami sampaikan hasil analisa No. 1142 s/d 1144. 2014 / BA.
413 - 415 terlampir, berdasarkan contoh yang kami terima pada tanggal 25 Maret
2014, untuk dapat diterima dengan baik.

Atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

a.n. KEPALA,
Ka. Bag. Tata Usaha

Wibowo Dwi Hartoto, SH, MBA
NIP. 19620913 198403 1 002



Nomor Seri : 0006343
Serial Number :

F.5.10/0/1/1

Halaman : 1 dari 1
Page

LAPORAN PENGUJIAN
REPORT OF ANALYSIS

Nomor Contoh : 1142.2014 - 415. 2014 / BA. 413 -415
Sample Number

Jenis Contoh : Saos
Material

Cap / Kode : A, B, C
Merk / Code

Parameter : -
Parameters

Asal Contoh : TINA PRAMUDA WARDANI
Sample's Origin UNIV. SETIABUDI - SURAKARTA

Dibuat Untuk : TINA PRAMUDA WARDANI
Executed UNIV. SETIABUDI - SURAKARTA

Tgl. Pengambilan Contoh : -
Sample Taken on

Tgl. Penerimaan Contoh : 25 April 2014
Sample Received on

Kemasan : Plastik
Packing

HASIL PENGUJIAN
TEST RESULT

No	Parameter	Satuan	Hasil Uji			Metode Uji
			A	B	C	
1	Natrium Benzoat	mg/kg	1012,03	936,90	1060,79	HPLC

Semarang, 28 April 2014
Deputi Manajer Teknik
Laboratorium Pengujian


Any Kurnia, S.Si, M.Si
NIP. 19740306 200212 2 002

Disarankan mengutip/mencopy dari/atau mempublikasikan sebagian isi laporan ini tanpa seijin Balai Besar Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri
Hasil pengujian ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.
It is prohibited to copy/and/or to publish partly of this report without permission of Centre for Industrial Pollution Control Technology
This test result refers to the tested sample only