

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil penelitian terhadap 3 sampel sari kedelai yang beredar pada pedagang keliling di daerah Wonosari, Klaten didapatkan hasil angka jamur :
 - a. Sampel A : $5,65 \times 10^2$ koloni / ml
 - b. Sampel B : $1,8 \times 10^2$ koloni / ml
 - c. Sampel C : $5,75 \times 10^3$ koloni / ml
2. Berdasarkan Batasan Maksimal Cemarkan Mikroba dalam Pangan SNI 7389 : 2009 tentang persyaratan angka kapang khamir pada sari kedelai tidak lebih dari 5×10^1 koloni / ml, maka ketiga sampel sari kedelai tidak ada yang memenuhi syarat secara mikologis.

5.2 Saran

1. Bagi Produsen
 - a. Memperhatikan mutu bahan-bahan yang digunakan.
 - b. Menjaga kebersihan pada proses produksi.
 - c. Pemilihan tempat penyimpanan yang tepat dan mengatur suhu.
 - d. Mencantumkan tanggal pembuatan dan tanggal kadaluarsa.
2. Bagi Distributor
 - a. Tidak menjual susu kedelai yang sudah basi.
 - b. Memperhatikan tempat penyimpanan saat sari kedelai dijual keliling.

3. Bagi Konsumen

Memperhatikan tanggal kadaluarsa sari kedelai, bila belum tercantumkan pada produk tanyakan secara lisan pada pedagang. sebaiknya setelah pembelian

sari kedelai segera dikonsumsi, bila tidak segera diminum harus disimpan pada lemari pendingin agar tidak cepat basi.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexopoulos, C.Jr. 1962. *Introductory mycology*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Anonim, 2009. SNI 7388 : 2009, Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam pangan, Badan Standarisasi Nasional, hlm. 9.
- Anonim, 2012. <http://oketips.com/12853/apa-itu-susu-kedelai-sejarah-manfaat-risiko-susu-kedelai/#ixzz28RQ1SaQM>. Diakses 9 Oktober 2012
- Anonim, 2010. <http://wordpress.com/2010/02/11/manfaat-sari-kedelai-yang-terlupakan/>. Diakses, 9 Oktober 2012
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai khasiat dan Teknologi*. Jakarta: PT.Bumi Aksara.
- Dwidjoseputro, D. 1984. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Surabaya
- Hartoyo, T. 2005. *Susu Kedelai dan Aplikasinya Olahannya*. Surabaya :Trubus Agrisarana
- Pelczar, M dan Chan, E. C-S, 1986 *Dasar-dasar Mikrobiologi*, UI, Jakarta
- Sudiro, W.D. 1993. *Pelatihan Guru SMAK Se-Indonesia. Bidang Studi: parasitologi. Sub Bidang Studi: Mikologi*. Surabaya: SMAK Depkes RI, hlm 3.
- Vinadanyani, 2008. <http://vinadanyani.wordpress.com/2008/07/13/gizi-dan-manfaat-susukedelai/>. Diakases, 5 oktober 2012.
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*, UMM, Malang
- Wiryosoenjoyo, K. dan Harti A.S. 2012. *Pedoman dan Lembar Kerja Praktikum Mikologi*. Surakarta: Universitas Setia Budi, hlm 28.

LAMPIRAN

LAMPIRAN



Sampel Susus Kedelai A, B, dan C



Blanko media



Blanko Pengencer



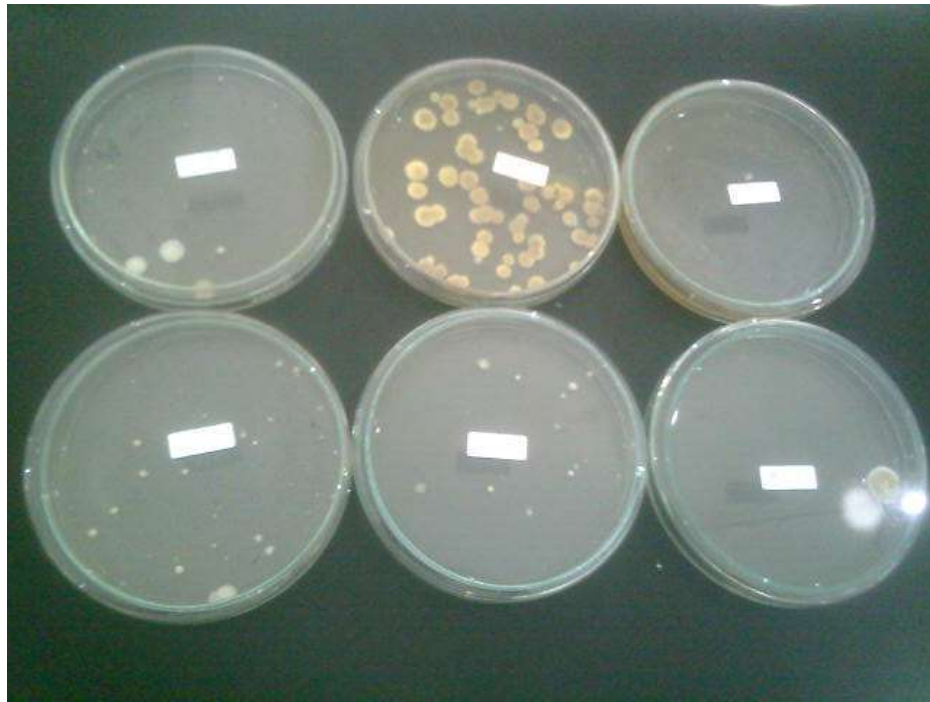
Blanko Entkas



Koloni jamur yang tumbuh pada sampel A



Koloni jamur yang tumbuh pada sampel B



Koloni jamur yang tumbuh pada sampel C