

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil pengujian Angka Lempeng Total (ALT) dengan menggunakan metode penuangan (*Pour Plate*) pada sampel bakso tusuk di Kota Kupang yang diambil dari 3 titik penjualan, ketiga sampel tersebut melewati batas cemaran yang ditentukan oleh SNI 3818 tahun 2014 yaitu 1×10^5 koloni/g.

5.2 Saran

Saran penelitian ini bagi peneliti selanjutnya adalah:

1. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat dilakukan pengujian terhadap sampel bakso tusuk yang tidak diberi bumbu. Sehingga dapat dilakukan perbandingan nilai angka lempeng total pada bakso tusuk berbumbu dan tanpa bumbu yang ada di Kota Kupang. Selain itu masih banyak pengujian yang perlu dilakukan seperti uji kadar lemak, kadar protein, cemaran mikroba koliform, *Escherichia coli*, serta kriteria uji yang lainnya sehingga kelayakan jajanan khususnya bakso tusuk yang dikonsumsi masyarakat lebih terjamin keamanannya.
2. Sebaiknya masyarakat dalam hal ini adalah konsumen lebih waspada dalam memilih jajanan yang dijual atau dipasarkan oleh pedagang kaki lima dan lebih memperdulikan dan memperhatikan kehygienitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanti, L. D. 2020. Analisis Kandungan Mikroba pada Jajanan Bakso Tusuk di Alun-Alun Kota Gresik Menggunakan Metode TPC (*Total Plate Count*) dan MPN (*Most Probable Number*). *Doctoral dissertation*. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.
- Atma, Y. 2016. Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya. *Jurnal Teknologi* 8(2).
- Badan POM RI. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan.
- BPOM RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BSN. 2014. *SNI 3818:2014*. Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Darna, Turnip, M., Rahmawati. 2017. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* pada Makanan Tradisional Sotong Pengkong di Jalan Merdeka Kota Pontianak Berdasarkan Nilai MPN. *Probiot*. 6 (3)
- Dianti, T. 2018. Analisis Kandungan Boraks dan Formalin Serta Pengetahuan dan Sikap Mengenai Makanan Jajanan Bakso di Sekolah Dasar Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli. *Skripsi*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Djodjoka, A. Jilbi., Molanda, S. H. Nancy., Mauren, I. Punuh. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Bakso Tusuk di Sekolah Dasar Kota Manado. *Jurnal*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Fadhilah, M. F., Nur, E.W. dan Yusniar, H. D. 2015. Hubungan Hiegene dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Makanan*. 3 (3):
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis mikrobiologi pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Faridz, R. Dan Anshari. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengolahan Ikan Teri Nasi PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. *Skripsi*. Universitas Trunojoyo, Madura.

- Febriyanto, Mukhammad, 2016. Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Sehat Di MI. Sulaimaniyah Mojoagung Jombang. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Handarsari, E., & Syamsianah, A. 2010. Analisis Kadar Zat Gizi, Uji Cemar Logam dan Organoleptik pada Bakso dengan Subtituen Ampas Tahu. (Vol. 2, No. 1). *Proceeding the¹² International Conference on Lesson Study (ICLS-XII)*. Semarang: 9-12 September 2021.
- Haq, Misyka, 2014. Analisis Faktor Resiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks pada Bakso Di Kelurahan Ciputat. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayattullah. Jakarta.
- Hartini, K. Fadjar. 2016. Metode Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) Menggunakan *Petrifilm Aerobic Plate* pada Produk Perikanan. *Skripsi*. Surabaya: Lembaga Penelitian Universitas Dr. Soetomo
- Hartini, P. B. 2011. *Studi Keamanan Mikrobiologi Makanan Jajanan di Kantin FalesaIP*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, Firman. 2014. Perbandingan Angka Lempeng Total Pada Telur Asin Bermerek dan Tidak Bermerek Yang dijual di Sekitar Rumah Sakit Umum Haji Surabaya. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surabaya.
- Maharani, A. Y., Rahayu, T., Rakhmawati, A. 2017. Analisisn HAACP dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi di Sleman Yogyakarta. *Jurnal Prodi Biologi*. 6(6). 335-342.
- Nurmaini. 2004. Pencemaran Makanan Secara Kimia Dan Biologis. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Panggabean, M. M. 2019. *Gambaran Pengetahuan Dan Tindakan Pedagang Tentang Jajanan Bakso Yang Aman Bagi Kesehatan Di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pertiwi, D. P. 2018. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli* pada Bakso Bakar yang dijual di Alun-Alun Kota Jombang. *Karya Tulis Ilmiah*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika. Jombang.
- Puteri, Y. 2018. Deteksi Bakteri *Enteropatogenik* pada Jajanan Bakso Tusuk Pedagang Kaki Lima untuk Meningkatkan Keamanan Pangan di Kota Yogyakarta. *Skripsi*. Universitas Kristen Duta Wacana.

- Ratnawaty, R. 2012. Kualitas Mikrobiologi Makanan di Rumah Makan dalam Lingkup Terminal Regional Daya Kota Makassar. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Santhi, D.I., Norma, A. dan Pujiono, W, P. Sebaran Bakteri Heterotrof, Bahan Organic Total, Nitrat dan Klorofil-A Air Muara Sungai Cipasauran, Serang. *Journal of Maquares*. 6 (3).
- Sari, N. 2020. Gambaran Kualitas Bakteriologis Angka Lempeng Total (ALT) Pada Pentol Goreng Di Sekolah Dasar Kecamatan Barombong Kabupaten Gowa. *Sulolipu Jurnal: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 19(2), 168-172.
- Sundari, S., Fadhliani. 2019. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BPOM Medan. *Biologica Samudra*. 1 (1): 26-27.
- Tahya, A., Kaihena, M. dan Watuguly. 2018. Uji Kelimpahan Bakteri *Coliform* pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk yang dijual di Lingkungan SDN 02 Kudamati dan SDN 2 Tanah Tinggi Ambon. *Biopendix*. 4 (2).
- Todd, E.C., Greig, J.D., Bartleson, C.A., Michaels, B.S. 2007. Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. Part 3. Factors contributing to outbreaks and description of outbreak categories. *J Food Port* 70: 21199-2217.
- Topowijono, S. A. W. 2018. Penerapan Higene dan Sanitasi dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food and Beverage. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*. 58 (2).
- Waluyo, L. 2010. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM Pres.
- Yuyun, A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.