

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil pengujian Kedua sampel menunjukkan bahwa jumlah Angka Kapang Khamir pada Ubi gaplek melewati batas maksimum sesuai yang ditetapkan oleh PerBPOM No 13 Tahun 2019.

5.2 Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya
 - a. Melakukan pengujian dengan membandingkan ubi gaplek yang belum di masak dengan yang sudah masak.
 - b. Melakukan pengujian tentang lama simpan ubi gaplek.

2. Bagi Masyarakat

Pengolahan Gaplek terutama proses pengeringan dan penyimpanan diperhatikan untuk meminimalisir tumbuhnya jamur.

DAFTAR PUSTAKA

- Artanti, D. (2018). *Pemeriksaan Jumlah Kapang Pada Terasi Dalam Kemasan Tanpa Merk Di Pasar Kecamatan Tambaksari Surabaya*. Surabaya: Universitas Muhammadiyah Surabaya. Halaman: 4-10 dan 13-14.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. Agroinovasi*. SinarTani Edisi 4. Jakarta.
- Darjanto dan Murjiati, (2015). *Khasiat, Racun dan Masakan Ketela Pohon*. Yayasan Dewi Sri. Bogor.
- Downes, T.W and Harte, B.R.,(2014). *Food Packaging : Principles of Selection and Evaluation of Food Packaging System*. Michigan State University, East.
- Fardiaz, S. (2019). *Mikrobiologi pangan*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Penerbit Erlangga. Halaman: 38-46.
- Nasution, S. B. (2019). *Pengaruh Lama Perendaman Terhadap Kandungan Sianida Pada Ubi Kayu Beracun Tahun 2015*. *Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, LLLNurse, Nutrition, Midwivery, Environment, Dentist)*, 10(2),159–163. <https://doi.org/10.36911/pannmed.v10i2.259>
- Nurhidayanti, N. (2020). *Acute Toxicity Test of Jatropha curcas L. on Nile Tilapia Seeds (Oreochromis niloticus L.)*. *Scienceand Technology Indonesia*, 5(1), 18. <https://doi.org/10.26554/sti.2020.5.1.18-22>
- Koswara, S. (2015). *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Liberty, J.T., Dzivama, A.U. (2013). *Design Construction And Performance Evaluation Of Cassava Chips Dryer Using Fuel Wood*. *International Journal Of Engineering And Advanced Technology (IJEAT)*.
- Octavia, A., Sri, W. (2017). *Perbandingan Pertumbuhan Jamur Aspergillus flavus Pada Media PDA (Potato Dextrose Agar) dan Media Alternatif dari Singkong (Manihot esculenta Crantz)*. *Jurnal Analis Kesehatan*. Vol. 6(2). Halaman: 625-631.
- PerBPOM. No 13 Tahun (2019). *Batas Maksimal cemaran Mikroba dalam pangan olahan*.

- Pritiwi, S. T. (2015). *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Gajah Mada.
- Pujiati, W., Ruliati, Ardhyanti, L.P. (2018). *Identifikasi Jamur Aspergillus sp pada Tepung Terigu Yang Dijual Secara Terbuka (Studi di Pasar Legi Jombang)*. STIKES Jombang.
- BPOM, 2006, *Metode Analisis PPOMN, MA PPOMN nomor 96/mik/00, Uji Angka Kapang/Khamir dalam Obat Tradisional*, BPOM, Jakarta, pp.108-110.
- Radji, M. (2016). *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Radji, M. (2012). *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Septiriyani, I. V. (2017) '*Potensi Pemanfaatan Singkong (Manihot Utilissima) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Putar Secara Tradisional*', Skripsi.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2905 tahun (2019). Gaplek.
- Soetanto, E. (2019). *Tepung Kasava dan Olahannya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suprapti. (2019). *Tepung Kasava dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Tarigan, J. (2019). *Pengantar Mikrobiologi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan.
- Udoro, E.O., Gbadamosi O.S., Taiwo, K.A. (2016). *Journal Studies On The Production And Utilization Of Dried Cassava Chips As Human Food*. Obafemi Awalowo University, Ile-Ife, Osun State, Nigeria.
- Waluyo, L. (2007). *Mikrobiologi Umum*. UMM Pres. Malang.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Waluyo, L., 2004, *Mikrobiologi Umum*, Malang, UMM press.