

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Suhu dan lama pemanasan berpengaruh terhadap angka lempeng total, kadar air dan umur simpan bubuk daun beluntas
2. Suhu dan lama pemanasan yang optimal terhadap angka lempeng total adalah 120°C, 10 menit
3. Identifikasi mikroflora terhadap air seduhan bubuk beluntas, didapati hasil positif mikroba jenis *Bacillus*. sp
4. Peramalan umur simpan dengan menggunakan kinetika ordo 1, didapati lama penyimpanan selama 55 pada bubuk daun beluntas dengan pemanasan 30 menit.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor eksternal yang mempengaruhi umur simpan produk bubuk daun beluntas.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiwati, P. dan Kusnadi. 2003. Kultur Campuran dan Faktor Lingkungan Mikroorganisme yang Berperan dalam Fermentasi *Tea-Cider*, *PROC. ITB Sains dan Teknologi*. 35 A(2): 147-162.
- Ali, A. 2005. *Mikrobiologi Dasar Jilid I*. Makasar: State University of Makassar Press. Hal 57.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington.
- Arpah. 2007. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Bogor. Hal 13-114.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K., A. Edwards, R.A. Fleet and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan. (terj)*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Cabeen, M.T. and W, Jacobs. 2005. C. Bacterial Cell Shape. *Nat. Rev. Microbiol.* 3:601.
- Djaeni, M., A. P. Ningrum and A. Mahayana. 2012. Pengeringan Karaginan dari Rumpun Laut Menggunakan Udara yang didehumidifikasi dengan Zeolit Alam, *Jurnal*, Bogor.
- Elviasari, J., R. Rusli dan R.M. Adam. 2015. Isolasi Jamur Endofit Daun Beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less.), *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 1(3):126-130.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 73.
- Halim, M.O. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea Indica* Less) dan Teh Hitam Terhadap Sifat Fisikokimia, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Produk Minuman, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/>
- Hariana, A. 2013. *262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 7; 57. https://books.google.co.id/books?id=bpCAAAQBAJ&pg=PP4&dq=Tumbuhan+Obat+dan+Khasiatnya&hl=en&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Tumbuhan%20Obat%20dan%20Khasiatnya.

- Harianto, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea Indica* Less) Terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.<http://repository.wima.ac.id/>.
- Hasany, R. M., E. Afrianto dan R.I. Pratama. 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerate Shelf Life (ASLT) Model Arrhenius pada *Fruit Nori*, *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 8(1):48-55.
- Jawetz, E., Melnick and E.A. Adelberg. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran (terj.)*. Jakarta: Salemba Medika. Hal 89
- Jutono, J., S. Soedarsono, S. Hartadi, S. Kabirun, D. Suhadi dan Soesanto. 1980. *Pedoman Praktikum Mikrobiologi Umum*. Yogyakarta: Departemen Mikrobiologi Fakultas Pertanian UGM. Hal 3-5
- Khathir, R., Ratna dan R. Niza Putri. 2014. Penentuan Umur Simpan Lengkuang dengan Model Arrhenius Berdasarkan Kadar Air dan Kadar Sari Larut dalam Air, *Jurnal Rona Teknik Pertanian*. 7 (1):9-17
- Klien, A., P. John, M. Lansing and Prescott. 1999. *Microbiology Fourth Edition*. New York: MC Grow – Hill. Page 217-220
- Kusnandar F. 2006. Disain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Prosuks Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Bahan dan Produk Pangan.
- Luger, P., M. Weber, N.X. Dung, P.H. Ngoc, D.T. Tuong and D.D. Rang. 2000. The crystal structure of hop-17(21)-en-3 β -yl asetat of *Pluchea pteropoda* Hemsl. from Vietnam, *Crystal Res Technology*. 35 (3):355-362.
- Madigan, M. 2005. *Brock Biology of Microorganism*. London: Prentice Hall. Page 753.
- Maturin, L.,J and T. Peeler. 2001. Aerobic Plate Count. In: *Bacteriological Analytical Manual* Online. Center for Food Safety and Applied Nutrition. Washington DC (US): US Food and Drug Administration.
- Pelczar, M.J dan E.C.S. Chan. 2007. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI Press. Hal 55-60
- Solikhah, S.H. 2006. Evaluasi Penambahan Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less) dalam Ransum Terhadap Tampilan Ayam Broiler Pada

- Kepadatan Kandang yang Tinggi, *Skripsi*, FMIPA IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/49456> (12 januari 2018)
- Srisook.,K., D. Buapool., R. Boonbai., P.Y.S. Charoensuk and E. Srisook. 2012. Antioxidant and Anti-Inflammatory Activities of Hot Water Extract from *Pluchea indica* Less Herbal Tea. *Journal of Medicinal Plants Research*. 6 (23):4077-4081.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Sulistyaningsih. 2009. Potensi Daun Beluntas (*Pluchea Indica* less) Sebagai Inhibitor Terhadap *Pseudomonas Aeruginosa* Multi Resistant dan Methicillin Resistant *Stapylococcus aureus*, *Laporan Penelitian Mandiri*, Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran, Bandung. <http://repository.unpad.ac.id/>(12 januari 2018).
- Tasia, W.R.N dan T.D. Widyaningsih. 2014. Potensi Cincau Hitam (*Mesonapalustris* Bl), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):128-136.
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM Press. Hal 75
- Wibowo, D. dan Ristanto.1989. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universita Gadjah Mada.
- Widyawati, P.S., C.H. Wijaya, P.S. Harjosworo, dan D. Sajuthi. 2011. Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica*) Berdasarkan Perbedaan Ruas Daun. *Rekapangan Jurnal Teknologi Pangan* 5(1):1-14. <http://repository.wima.ac.id>. (31 januari 2018).
- Widyawati, P.S., T.D.W. Budianta., F.A. Kusuma. and E.L. Wijaya. 2014 Difference of Solvent Polarity to Phytochemical Content and Antioxidant Activity of *Pluchea indicia* LessLeaves Extracts, *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research*. 6(4):850-855. <http://repository.wima.ac.id>. (19 februari 2018).
- Winarti, S. dan I. Nurjanah. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana. Hal 5;11.
- Winarno, F. G. 2010. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Cetakan 1. Bogor: M-Brio Press. 75-85