

BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Nilai Angka Lempeng Total (ALT) bakteri pada udang windu, kerang, dan cumi-cumi yang dipasarkan di pasar tradisional lebih tinggi dibandingkan dengan yang dipasarkan di pasar swalayan.
2. Kualitas mikrobiologis (total bakteri) udang windu dari pasar tradisional, serta udang windu dan cumi-cumi dari pasar swalayan di Kotamadya Surabaya sesuai dengan standar Peraturan Pemerintah (maksimum 10^7 cfu/gram bahan), sedangkan kerang dan cumi-cumi dari pasar tradisional, serta kerang dari pasar swalayan tidak memenuhi standar Peraturan Pemerintah.
3. Sampel udang windu, kerang, dan cumi-cumi yang dipasarkan di pasar tradisional dan pasar swalayan di Kotamadya Surabaya terdeteksi tercemar *Salmonella* sehingga tidak sesuai dengan standar Peraturan Pemerintah dimana kandungan *Salmonella* harus negatif.
4. Terdapat pengaruh perbedaan jenis pasar (pasar tradisional dan pasar swalayan) terhadap total bakteri pada udang windu, kerang, dan cumi-cumi.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian untuk mendeteksi adanya bakteri kontaminan lain pada hasil perikanan tersebut yang dapat menyebabkan keracunan makanan.
2. Perlu dicari sumber kontaminasi *Salmonella* pada hasil perikanan tersebut sebagai dasar untuk penanganan bahan sehingga akan dihasilkan produk pangan yang aman.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Budiarso, T.Y., C. Amarantini, E. Purnawati, dan B. Setiawan. 2003. *Pengaruh Sistem Pendinginan di Supermarket terhadap Tingkat Cemaran Coliform pada Produk Daging Giling*. Yogyakarta: Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan PATPI.
- Budiharta, S. dan Y. Drastini. 1987/1988. *Mikrobiologi Makanan Asal Hewan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Considine, D.M. dan G.D. Considine. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- D'Aoust, Jean-Yves. 1989. Salmonella. Dalam M. P. Doyle (Editor). *Foodborne Bacterial Pathogens*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- DiLiello, L. R. 1982. *Methods in Food and Dairy Microbiology*. USA: The AVI Publishing Company, Inc.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: PT. Bhratara.
- Direktorat Kelautan dan Perikanan. *Hasil Perikanan Tangkap*. Available at: <http://www.pelabuhanperikanan.or.id>. Update: Juni 2004.
- East Aurora. *Salmonella May Have Caused Illness at Picnic*. Available at: <http://www.wivb.com>. Update: Oktober 2004.
- Eurosurveillance Report. *Surveillance of Infection with Salmonella typhi in Europe and The USA*. Available at: <http://www.eurosurveillance.org>. Update: Oktober 2004.
- Eurosurveillance Weekly. *Outbreak of Salmonella newport Infection Associated with Lettuce in The UK*. Available at: <http://www.eurosurveillance.org>. Update: Oktober 2004.
- Fakultas Kedokteran. 1986. *Dasar-dasar Pemeriksaan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada.
- Fardiaz, S. 1983. *Keamanan Pangan*. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Food and Drug Administration. *Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook*. Available at: <http://www.cfsan.fda.gov>. Update: Juli 2004.
- Food and Drug Administration. *Identification of Salmonella Serovars Isolated from Live Molluscan Shellfish and Their Significance in The Marine Environment*. Available at: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>. Update: Maret 2005.
- Guthrie, R. K. 1992. *Salmonella*. USA: CRC Press, Inc.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Hatha, M., Maqbool, dan S. Kumar. *Microbial Quality of Shrimp Products of Export Trade Produced from Aquacultured Shrimp*. Available at: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>. Update: Maret 2005.
- IASR. *Salmonellosis in Japan as of June 2000*. Available at: <http://idsc.nih.go.jp>. Update: Maret 2005.
- Kanoni, S. 1990/1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Katsuno, S., H. Ando, T. Seo, T. Shinohara, K. Ochiai, dan M. Ohta. *A Case of Retroperitoneal Abscess Caused by Salmonella Oranienburg*. Available at: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>. Update: Maret 2005.
- Lembaga Kajian Ekologi dan Konservasi Lahan Basah. *Pertemuan Hari Minggu Solusi Polusi*. Available at: <http://www.ecoton.or.id>. Update: Februari 2005.
- Maloy, S. dan R. Edwards. *Latest Salmonella News*. Available at: <http://www.salmonella.org>. Update: Februari 2005.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Swadaya.
- Mujiman, A. dan S. R. Suyanto. 1990. *Budidaya Udang Windu*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Olsson, M., A. Syk, dan R. Wollin. *Identification of Salmonellae with The 4-Methylumbelliferyl Caprilate Fluorescence Test*. Available at: <http://www.pubmedcentral.nih.gov>. Update: Juli 2004.
- ProMED-Mail. *Salmonellosis, Dried Squid – Japan ,Tokyo*. Available at: <http://www.healthnet.org>. Update: Maret 2005.
- ProMED-Mail Post. *Salmonellosis, Foodborne-China (Liaoning)*. Available at: <http://www.promedmail.org>. Update: Oktober 2004.
- ProMED-Mail Post. *Salmonellosis, Tomatoes, Convenience Stores-USA*. Available at: <http://www.promedmail.org>. Update: Oktober 2004.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Roumani, B.M., A.M. Abdelnoor, dan C. Hilan. *Salmonella agona Isolated from Fishmeal and A Salmonella Strain Isolated from Shrimps in Lebanon*. Available at: <http://ncbi.nlm.nih.gov>. Update: Maret 2005.
- Salle, A. J. 1961. *Laboratory Manual on Fundamental Principles of Bacteriology*. USA: McGraw-Hill, Inc.
- Sardjono dan D. Wibowo. 1987/1988. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Soetomo. 1990. *Teknik Budidaya Udang Windu*. Bandung: Sinar Baru.
- Steinhart, C. E., M. E. Doyle, dan B. A. Cochrane. 1996. *Food Safety*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- Sumner, J. dan D. Warne. 1982. *Fish Microbiology and Processing*. Australia: Food Science and Technology Royal Melbourne Institute of Technology.
- Surya Online. *Perikanan Bisa Jadi Andalan Jatim*. Available at: <http://www.surya.co.id>. Update: Juli 2004.
- The Guardian. *Food Poisoning Alert Over Salmonella in Spanish Eggs*. Available at: <http://www.guardian.co.uk>. Update: Oktober 2004.
- The Indian Express. *US, European Union Reject Indian Food Exports*. Available at: <http://www.indianexpress.com>. Update: Maret 2005.
- Trihendrokesowo. 1987/1988. *Penyakit Infeksi Akibat Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Trihendrokesowo, dkk. 1989. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Walidah, E. dan K. Khotimah. 2002. *Penahanan Udang Beku Indonesia oleh FDA (Food and Drug Administration)*. Seminar Nasional PATPI Malang.
- Wardianto, dkk. 2000. Dalam E. Rudi. *Budidaya Meretrix meretrix (Bivalvia: Veneridae) di Indonesia; Status dan Prospek Masa Depan*. Available at: <http://rudycr.tripod.com>. Update: Februari 2005.
- Wibowo, D. dan Ristanto. 1987/1988. *Petunjuk Khusus Deteksi Mikroba Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Widianarko, B., Soedarini, dan I. Hartono. 2001. *Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Semarang: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia.
- Zhao, S., S.L. Friedman, C. Kiessling, S. Quaiyumi, S.L. Ayers, R. Singh, dan D.G. White. *Characterization of Antimicrobial Resistance of Salmonella Isolated from Imported Food*. Available at: <http://ift.confex.com>. Update: Maret 2005.