

BAB 5

PEMBAHASAN

Berdasarkan analisa data dan uji statistik menggunakan uji t-bebas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan Angka Lempeng Total pada cincau hitam yang di pasar tradisional dengan Angka Lempeng Total pada cincau hitam yang di swalayan dengan nilai signifikas 0,00 yaitu $< \alpha$ 0.05. Dari 30 sampel yang dianalisa didapatkan hasil 1.266.000 ($12,7 \times 10^5$ koloni/gram) Angka Lempeng Total pada cincau hitam yang di pasar tradisional dan dinyatakan tidak memenuhi syarat SNI untuk dikonsumsi. Angka Lempeng Total pada cincau hitam yang di swalayan dari 32 sampel didapatkan hasil 405.000 ($40,5 \times 10^4$ koloni/gram) dan dinyatakan tidak memenuhi syarat SNI untuk di konsumsi.

factor-faktor yang dapat mempengaruhi tumbuhnya mikroba pada makanan yaitu PH, Kadar air, Kadar zat gizi, senyawa penghambat yang mendukung mikroba dapat berkembang biak dalam makanan, kondisi penanganan dan penyimpanan bahan, misalnya pemanasan, pendinginan dan penambahan bahan pengawet. Faktor-faktor tersebut berkaitan dengan kondisi penyimpanan yang dapat mempengaruhi baik pada mutu makanan yang disimpan maupun mikroba yang ada di dalamnya. dalam pengemasan dengan menggunakan plastik dan gelas juga mempengaruhi faktor tumbuhnya mikroba. Makanan yang dikemas dengan gelas dapat rusak oleh sinar. Sinar yang masuk menembus gelas dapat melunturkan warna produk, akibatnya terjadi kerusakan cita rasa serta turunnya beberapa kandungan zat gizi (winarno,1994)

Bahan pangan yang telah dimasak atau diolah dengan pemanasan apabila tercemar maka akan mudah rusak. Seringkali mikroorganisme tumbuh lebih baik pada bahan pangan yang telah dimasak dan bahan pangan yang masih mentah. Karena zat-zat gizi tersedia lebih baik (Sizah, 2005).

Makanan yang sehat harus dijaga agar tetap sehat, dengan cara penyimpanan yang benar dan pengemasan yang sesuai dengan sifat-sifat makanan dan memperhatikan kebersihan yang setiap saat harus dilakukan. Mengingat adanya batas kemampuan makanan untuk tampil dalam keadaan yang terbaik dan sehat, maka perlu dipertimbangkan perencanaan yang matang, waktu penyediaan, pengolahan dan penyajian yang tepat serta cara penyimpanan dan penyebaran atau pengangkutan ke tempat lain dengan cara yang benar sehingga kerusakan yang mungkin terjadi bisa ditekan sekecil mungkin (Saksono, 1986).

Dengan demikian hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total pada cincau hitam yang di pasar tradisional dengan sampel yang berjumlah 30 sampel cincau hitam yang diperoleh dari 10 penjual yang masing-masing mendapatkan 3 kali pengulangan tidak memenuhi syarat dan 32 sampel cincau hitam yang di swalayan diperoleh dari 4 merk yang mendapatkan 8 kali pengulangan diperoleh hasil tidak memenuhi syarat.

Jika dibandingkan dengan batas maksimum untuk persyaratan SNI : Penanganan dan pengolahan nilai Angka Lempeng Total yang diperbolehkan pada cincau adalah 1×10^4 koloni/gram. dan dinyatakan tidak memenuhi syarat SNI untuk dikonsumsi. Hal ini kemungkinan disebabkan karena beberapa faktor yaitu tempat pengemasan yang kurang higienis, higien sanitasi pada saat pembuatan cincau yang kurang baik.