

6. DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2002. *Beras Makanan Pokok Sumber Protein*. Indonesian Nutrition Network. www.gizi.net
- Biliaderis, C. G. 1990. Thermal analysis of food carbohydrates. In V. R. Harwalkar & C. Y. Ma (eds), *Thermal analysis of foods* (pp 168-213). London: Elsevier.
- Dewi, A.P. dan M. Isnawati. 2013. Pengaruh nasi putih barumatang dan nasi putih kemarin (teretrogradasi) terhadap kadar glukosa darah postprandial pada subjek wanita pra diabetes *Journal of Nutrition College* Vol. 2(3):411-418.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi pangan*. Penerbit PT Raja Grafindo. Jakarta.
- _____. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Grande, M.J., R. Lucas, H. Abriouel, E. Valdivia, N.B. Omar, M. Maqueda, M. Martı́nez-Bueno, M. Martı́nez-Can˜amero, and A. Ga´lvez. 2005. Inhibition of toxicogenic *Bacillus cereus* in rice-based foods by enterocin AS-48. *International Journal of Food Microbiology* Vol. 106:185-194.
- Hadjoetomo, R.S. 1993. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek : "Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium"*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hardianto., I.G.K. Suarjana., dan D. Rudyanto. 2012. Pengaruh suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Ayam Kampung Ditinjau dari Angka Lempeng Total Bakteri. *Indonesia Medicus Veterinus* 1(1):71-84.
- Ilyas, M. 2006. Isolasi dan Identifikasi Kapang pada Relung Rizosfir Tanaman di Kawasan Cagar Alam Gunung Mutis, Nusa Tenggara Timur. *Biodiversitas* Vol. 7(3):216-220.
- Lay, B.W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Mayun, A.A.I.A., R. Ketut., dan A. Ni Wayan. 2012. Kadar Thiamin Hidroklorida (Vitamin B1) pada nasi beras putih dan beras merah pada berbagai waktu penyimpanan pada alat Magic Com. *Jurnal Kimia* Vol. 6(1):47-54.
- Nutrition data. 2012. Nutrition Facts and Analysis for rice, white, medium-grain, cooked. <http://nutritiondata.self.com/facts/cereal-grains-and-pasta/5718/2>

Parker, R. (2003). *Introduction to Food Science*. A Division of Thomson Learning, Inc. New York.

Pratiwi, S. T. 2005. Pengujian cemaran bakteri dan cemaran kapang/khamir pada produk jamugendong di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Pharmacon* Vol. 6(1):10-15.

Reddy, K. R. N., C.S. Reddy, and K. Muralidharan. 2008. Detection of *Aspergillus spp.* and aflatoxin B1 in rice in India. *Journal of Food Microbiology* Vol. 26:27–31.

Samson, R. A., E. S. Hoekstra, and C. A. N. Van Oorschot. 1995. *Introduction to Foodborne Fungi*. Central Guerau Voor Schimmelculture. Baarn.

Sandra, A., Afsah-Hejri, L., Tunung, R., Tuan Zainazor, T.C., Tang, J.Y.H., Ghazali F.M., Nakaguchi, Y., Nishibuchi, M and Son, R. 2012. *Bacillus cereus* and *Bacillus thuringiensis* in ready-to-eat cooked rice in Malaysia. *International Food Research Journal* 19 (3): 829-836.

SNI [Standar Nasional Indonesia]. 2009. SNI 7388-2009. Batasan maksimum cemaran mikroba dalam pangan. BSN, Jakarta.

Subarna, Suroso, S. Budijanto, dan Sutrisno. 2005. *Pengembangan Metode Menanak Optimum untuk Beras Varietas Sintanur, IR 64, dan Ciherang*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: 376-386.

Susilowati, A. dan Listyawati, S. 2001. Keanekaragaman jenis mikroorganisme sumber kontaminasi kultur *In vitro* di Sub-Lab. Biologi Laboratorium MIPA Pusat UNS. *Biodiversitas* Vol. 2(1):110-114.

Tahir, A., I. Hameed, M. Aftab, and B. Mateen. 2012. Microbial assessment of uncooked and cooked rice samples available in local markets of Lahore. *Pak. J. Bot* Vol. 44:267-270.

Tajkarimi, M. 2007. *Bacillus cereus*. [www.cdffa.ca.gov/ahfss/Animal Health/.../25007BcerMH_2 .pdf](http://www.cdffa.ca.gov/ahfss/Animal_Health/.../25007BcerMH_2.pdf). Diakses tanggal 25 April 2007

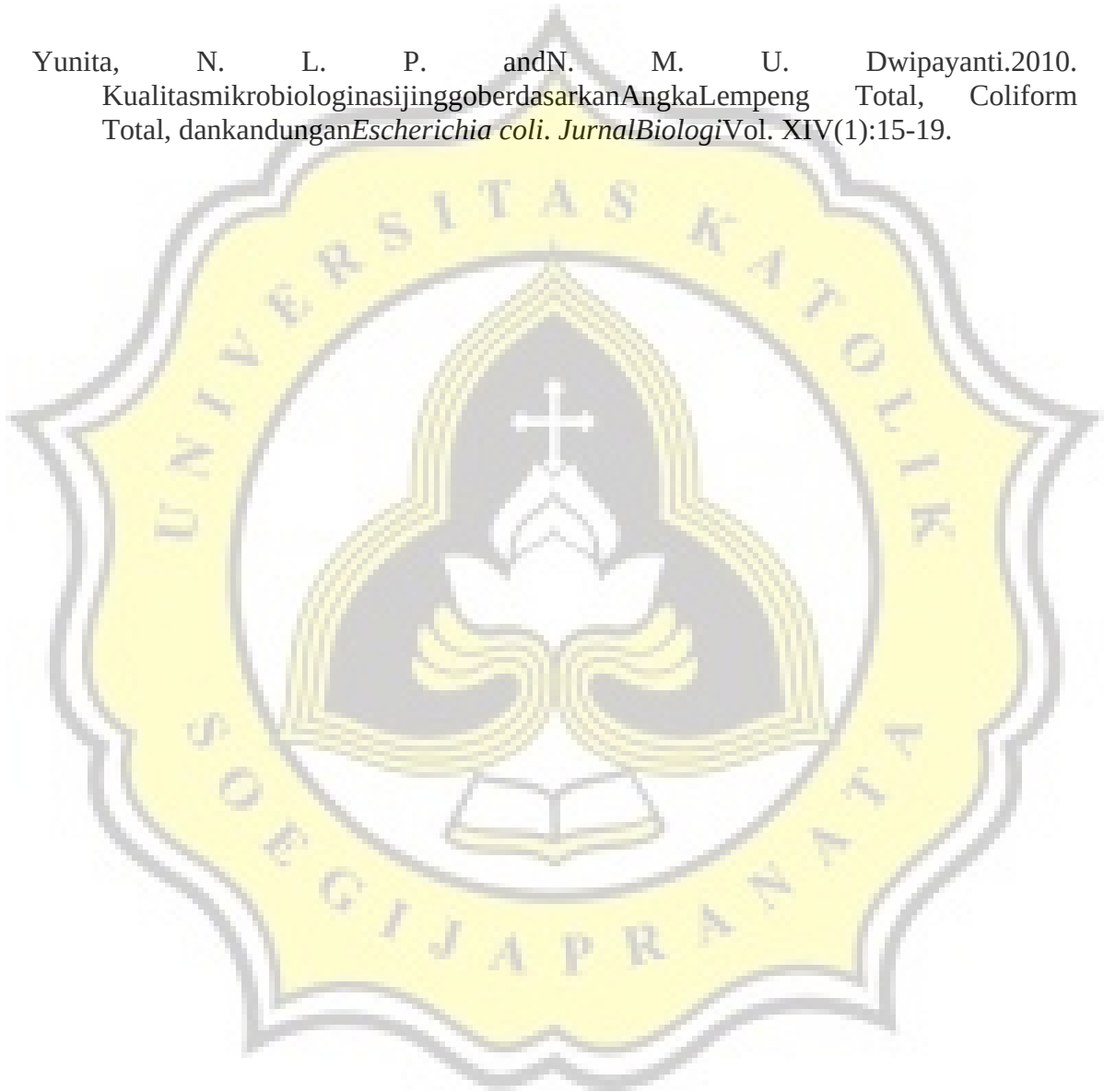
Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.

_____. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

_____, S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1984. *Pengantar Teknologi Pertanian*. PT Gramedia. Jakarta.

Wogu, M. D., Omoruyi, M. I., Odeh, H. O., and Guobadia, J. N. 2011. Microbial load in ready-to-eat rice sold in Benin City. *Journal of Microbiology and Antimicrobials* Vol. 3(2):29-33.

Yunita, N. L. P. and N. M. U. Dwipayanti. 2010. Kualitas mikrobiologi nasi jinggo berdasarkan Angka Lempeng Total, Coliform Total, dan kandungan *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi* Vol. XIV(1):15-19.



7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Komposisi Media *Nutrien Agar* (NA)

Media *Nutrient Agar* dibuat dengan mengencerkan 20 gram bubuk *Nutrient Agar* dalam 1 liter akuades. Kemudian diaduk menggunakan stirer dan dipanaskan sampai bubuk terlarut merata. Lalu media *Nutrient Agar* disterilkan menggunakan *autoclave* selama 15 menit pada suhu 121°C. Komposisi media *Nutrient Agar* (per liter) adalah 5 gram gelatin pepton, 3 gram ekstrak daging, dan 12 gram agar.

Lampiran 2. Komposisi Media *Potato Dextrose Agar* (PDA)

Media *Potato Dextrose Agar* dibuat dengan mengencerkan 19 gram bubuk *Potato Dextrose Agar* dalam 1 liter akuades. Kemudian diaduk menggunakan stirer dan dipanaskan sampai bubuk terlarut merata. Lalu media *Potato Dextrose Agar* disterilkan menggunakan *autoclave* selama 15 menit pada suhu 121°C. Komposisi media *Potato Dextrose Agar* (per liter) : 4 gram *potato infusion*, 20 gram D(+)-glucose, dan 15 gram agar.

Lampiran 3. Hasil pengamatan jumlah koloni bakteri pada nasi selama penyimpanan berdasarkan pengenceran

Lama Simpan Nasi	Metode Pemasakan	Suhu Penyimpanan	Ul	Pengenceran				Jumlah koloni (CFU/g)	Log CFU/g
				10 ⁻¹	10 ⁻²	10 ⁻³	10 ⁻⁴		
Hari ke-0	Dandang		1	1	0	0	0	0	0
			2	0	2	0	0	0	0
			3	0	1	0	0	0	0
	<i>Magic Com</i>		1	0	0	0	0	0	0
			2	2	0	0	0	0	0
			3	2	0	0	0	0	0
Hari ke-1	Dandang	Suhu Ruang	1	sp	sp	71	22	71000	4,851258
			2	sp	169	161	21	16900	4,227887
			3	sp	188	sp	29	18800	4,274158
	Dandang	Suhu Refrigerator	1	35	8	1	0	350	2,544068
			2	14	18	6	1	140	2,146128
			3	12	10	9	0	120	2,079181
	<i>Magic Com</i>	<i>Magic Com</i>	1	2	0	2	0	20	1,301030
			2	0	1	0	0	0	0
			3	7	7	0	0	70	1,845010
Hari ke-2	Dandang	Suhu Ruang	1	sp	sp	sp	sp	sp	sp
			2	sp	sp	sp	sp	sp	sp
			3	sp	sp	sp	sp	sp	sp
	Dandang	Suhu Refrigerator	1	sp	144	67	19	14400	4,158362
			2	294	sp	98	22	98000	4,991226
			3	sp	130	73	86	13000	4,113943
	<i>Magic Com</i>	<i>Magic Com</i>	1	302	86	63	19	63000	4,799341
			2	sp	132	32	51	32000	4,505150
			3	sp	135	50	81	50000	4,698970
Hari ke-3	Dandang	Suhu Refrigerator	1	sp	347	sp	135	1350000	6,130334
			2	sp	sp	280	220	280000	5,447158
			3	sp	sp	sp	196	1960000	6,292256
	<i>Magic Com</i>	<i>Magic Com</i>	1	sp	sp	224	129	1290000	6,110590
			2	sp	sp	145	168	145000	5,161368
			3	sp	284	102	95	102000	5,008600

Keterangan:

sp = *spreader* (Jumlah koloni tidak bisa untuk dihitung)