

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS
PROGRAM SARJANA TERAPAN
Skripsi, Juli 2021

Yoga Kurniawan

Perbandingan Angka Kapang Pada Susu Kedelai Bermerek Dan Tidak Yang Dijual Di Kota Bandar Lampung.

xv + 33 halaman, 4 tabel, 12 gambar, 21 lampiran

ABSTRAK

Kapang adalah jamur yang tersusun dari hifa-hifa. Hifa tersebut dapat bersekat sehingga terbagi menjadi banyak sel, atau tidak bersekat disebut hifa senositik (*coenocytic*). Berkembang biak dengan spora atau membelah diri. Kerusakan bahan pangan oleh kapang dapat menyebabkan makanan dan minuman tidak layak dikonsumsi terutama pada orang yang kekebalan tubuhnya kurang. Syarat SNI nomor 7388 tahun 2009 tentang batas cemaran mikroba pangan tentang persyaratan mutu susu kedelai, batasan jamur kapang (5×10^1 koloni/ml). Rumusan masalah penelitian ini apakah ada perbedaan angka kapang pada susu kedelai bermerek dengan tidak bermerek yang dijual di Kota Bandar Lampung. Tujuan penelitian ini mengetahui perbandingan angka kapang pada susu kedelai bermerek dan susu kedelai tidak bermerek di pasar tradisional di Kota Bandar Lampung. Jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan desain komparatif, analisis data menggunakan uji sampel *t-test*. Hasil angka kapang pada 15 susu kedelai bermerek 0 koloni sampai $15,5 \times 10^2$ koloni/ml 80% memenuhi syarat, angka kapang pada 15 sampel tidak bermerek 0 koloni/ml sampai 46×10^1 koloni/ml 27% memenuhi syarat. Berdasarkan hasil uji *T Independent* didapatkan *p value* = 0,005 yang berarti ada perbedaan signifikan antara angka kapang pada susu kedelai bermerek dan susu kedelai tidak bermerek.

Kata Kunci :Angka Kapang, Susu Kedelai Bermerek, Susu kedelai Tidak Bermerek.
Daftar Bacaan : 34 (1992-2020)

TANJUNGPUR HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY
MEDICAL LABORATORY TECHNOLOGY STUDY PROGRAM
APPLIED UNDERGRADUATE PROGRAM
Thesis, July 2021

Yoga Kurniawan

Comparison of Mold Numbers in Branded and Unbranded Soy Milk in Bandar Lampung City.

xv + 33 pages, 4 tables, 12 images, 21 attachments

ABSTRACT

Mold is a fungus composed of hyphae. These hyphae can be insulated so that they are divided into many cells, or are not insulated, they are called coenocytic hyphae. They reproduce by spores or divide. Damage to food by molds can cause food and drink to be unfit for consumption, especially for people with low immunity. SNI requirements Number 7388 of 2009 concerning food microbial contamination limits regarding the quality requirements of soy milk, limits of mold fungi (5×10^1 colonies/ml). The formulation of the research problem is whether there is a difference in the number of molds in branded and unbranded soy milk sold in Bandar Lampung City. This study aims to determine the comparison of the number of molds in branded soy milk and unbranded soy milk in traditional markets in Bandar Lampung City. This type of quantitative descriptive study with a comparative design, data analysis using the sample *t-test*. The results of mold numbers in 15 branded soy milk 0 colonies up to 15.5×10^2 colonies/ml 80% fulfilled In terms of conditions, the number of molds in 15 unbranded samples from 0 colonies/ml to 46×10^1 colonies/ml 27% met the requirements. Based on the results of the Independent T test, *p value* = 0.005, which means that there is a significant difference between the number of molds in branded soy milk and unbranded soy milk.

Keyword :Mold Number, Branded Soy Milk, Unbranded Soy Milk.
Reading List : 34 (1992-2020)