

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURUNING**  
**JURUSAN TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS**  
**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN**  
Skripsi, Juni 2023

Annisa Salma Zafirah

**Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Jumlah Angka Kapang pada Roti Kemasan Produksi Rumahan di Desa Gadingrejo**

xv+ 38 halaman, 11 gambar, 5 tabel dan 18 lampiran

**ABSTRAK**

Roti kemasan adalah produk roti yang dikemas sedemikian rupa sehingga siap untuk didistribusikan, disimpan, dijual dan dikonsumsi oleh konsumen akhir. Roti merupakan produk olahan tepung yang mudah mengalami kerusakan, terutama karena adanya kontaminasi mikroba. Mikroba jenis jamur yang sering mengkontaminasi roti yaitu kapang dan khamir, namun lebih sering kapang. Kapang dapat menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan manusia. Penyakit yang disebabkan oleh kapang antara lain yaitu infeksi, alergi dan mikotoksikosis. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan dan lama penyimpanan terhadap jumlah angka kapang pada roti kemasan produksi rumahan di Desa Gadingrejo. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan desain penelitian Rancangan Acak Kelompok (RAK). Subjek penelitian ini adalah roti kemasan produksi rumahan dari Pabrik Roti Rumahan di Desa Gadingrejo. Sampel 15 roti kemasan dari pabrik roti rumahan. Metode pemeriksaan cawan tuang. Hasil angka kapang pada roti kemasan produksi rumahan dengan perlakuan suhu dan lama penyimpanan masih memenuhi syarat SNI 7388-2009, yaitu maksimum  $1 \times 10^4$ . Angka kapang terendah yaitu pada hari ke-1 pada suhu ruang yaitu  $5 \times 10^1$  koloni/g dan angka kapang tertinggi pada hari ke-7 pada suhu ruang yaitu  $2,81 \times 10^3$ . Berdasarkan hasil uji Mann-Whitney U, jumlah angka kapang pada hari ke-1 sampai ke-4 baik suhu ruang maupun suhu dingin tidak memiliki pengaruh yang berbeda secara signifikan terhadap jumlah angka kapang dan hari ke 2 sampai ke-7 baik suhu ruang maupun suhu dingin tidak memiliki pengaruh yang berbeda secara signifikan terhadap jumlah angka kapang pada roti kemasan produksi rumahan.

**Kata Kunci** : **Angka Kapang, Suhu dan Lama Penyimpanan, Roti Kemasan Produksi Rumahan**  
**Daftar Bacaan** : **40 (1993 – 2021)**