

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGKARANG
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS PROGRAM
SARJANA TERAPAN

Skripsi, 4 Juni 2021

Muhammad Al Qodhri Ramadhan

Pengaruh Lama Penyimpanan Susu Kedelai Pada Suhu 4°C Terhadap Jumlah Bakteri Coliform

Xiii + 29 halaman, 3 Tabel, 1 Gambar, 15 Lampiran

ABSTRAK

Susu kedelai ialah minuman yang merupakan hasil ekstraksi dari kedelai. Kandungan mineral, vitamin, protein yang cukup tinggi dalam susu kedelai memberikan manfaat yang baik bagi tubuh. Bakteri *Coliform* merupakan bakteri yang sering digunakan sebagai indikator kondisi yang kurang baik pada air, makanan, maupun susu kedelai. Tujuan penelitian ini mengetahui pengaruh lama penyimpanan susu kedelai pada suhu 4°C terhadap jumlah bakteri coliform. Jenis penelitian eksperimen. Analisis data menggunakan uji Anova. Hasil penelitian dari 18 susu kedelai yang dijual dipedagang menetap di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada pertumbuhan bakteri coliform pada penyimpanan 0x24 jam sampai dengan 3x24 jam. Adapun pertumbuhan bakteri coliform pada penyimpanan 4x24 jam sampai dengan 6x24 jam. Diperoleh hasil *sig. <0,05* yang mempunyai makna tidak ada pengaruh penyimpanan susu kedelai selama 0x24 jam sampai dengan 3x24 jam pada suhu 4°C karena indeks MPN 0 coliform. Pada penyimpanan susu kedelai selama 4x24 jam sampai dengan 6x24 jam pada suhu 4°C *sig. >0,05* yang mempunyai makna ada pengaruh penyimpanan susu kedelai Karena indeks MPN 27->979 coliform.

Kata Kunci : Susu Kedelai, Suhu 4°C, Bakteri Coliform.

Daftar Bacaan : 27 (1992-2020)

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGKARANG
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI LABORATORIUM MEDIS PROGRAM
SARJANA TERAPAN

Skripsi, 4 Juni 2021

Muhammad Al Qodhri Ramadhan

The Effect of Soy Milk Storage Time at 4OC Temperature on the Number of Coliform Bacteria

Xiii + 29 halaman, 3 Tabel, 1 Gambar, 15 Lampiran

ABSTRACT

Soy milk is a beverage that is extracted from soybeans. The content of minerals, vitamins, protein which is quite high in soy milk provides good benefits for the body. Coliform bacteria are bacteria that are often used as an indicator of unfavorable conditions in water, food, and soy milk. The purpose of this study was to determine the effect of storage time for soy milk at 4oC on the number of coliform bacteria. Types of experimental research. Data analysis using Anova test. The results of the study of 18 soy milk sold by traders living in Way Halim District, Bandar Lampung City. The results showed that there was no growth of coliform bacteria at 0x24 hours to 3x24 hours storage. The growth of coliform bacteria on storage 4x24 hours to 6x24 hours. The result of sig. <0.05 which means that there is no effect of storing soy milk for 0x24 hours to 3x24 hours at 4oC because the MPN index is 0 coliform. In storage of soy milk for 4x24 hours up to 6x24 hours at a temperature of 4oC sig. > 0.05 which means that there is an effect of storing soy milk because the MPN index is 27-> 979 coliform.

Keywords: Soy Milk, Temperature 4oC, Coliform Bacteria.

Daftar Bacaan : 27 (1992-2020)