

INTISARI

ERNAWATI, 2013, UJI BAKTERIOLOGIS SARI KEDELAI BUATAN INDUSTRI RUMAH TANGGA YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN SUKOHARJO, SKRIPSI, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Sari kedelai merupakan alternatif pengganti susu sapi. Konsumsi sari kedelai yang cukup banyak dimasyarakat mengharuskan produsen untuk menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi yang baik. Cemaran bakteri perlu diwaspadai pada sari kedelai sehingga perlu dilakukan pengujian mikrobiologi. Penelitian ini bertujuan mengetahui jumlah cemaran mikroba antara lain bakteri *mesofil*, *coliform*, *Salmonella* sp, *Staphylococcus aureus* dan kapang pada sari kedelai buatan industri rumah tangga yang dijual di pasar tradisional Kabupaten Sukoharjo.

Uji bakteriologis dilakukan dengan metode ALT, MPN, pengujian *Salmonella* sp, *Staphylococcus aureus* dan pengujian kapang. Pengambilan sampel sari kedelai dilakukan secara random.

Hasil uji menunjukkan tiga dari 20 sampel sari kedelai ditemukan cemaran bakteri yaitu bakteri *mesofil* dengan metode ALT untuk sampel kode B jumlah koloni bakteri $2,0 \times 10^2$, sampel kode F $2,9 \times 10^3$, sampel kode P $1,9 \times 10^3$, sampel kode R $1,7 \times 10^2$, sampel kode T $1,6 \times 10^3$. Jumlah *coliform* sampel kode B adalah 21 per 100 ml, sampel kode F 210 per 100 ml, sampel kode P 1100 per 100 ml, sampel kode R 3,6 per 100 ml, sampel kode T adalah 1100 per 100 ml. Hasil pengujian untuk *Salmonella* sp negatif, Hasil pengujian *Staphylococcus aureus* 0 koloni/ml. Pengujian angka kapang untuk kelima sampel tersebut menunjukkan hasil 1×10^0 koloni/ml.

Kata kunci : Sari kedelai, Uji Bakteriologis

ABSTRACT

Ernawati, 2013, BACTERIOLOGICAL TEST OF SOYMILK MADE IN HOUSEHOLD INDUSTRY WICH IS SOLD IN TRADITIONAL MARKETS AT SUKOHARJO DISTRICT, THESIS, FACULTY OF PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY, SURAKARTA.

Soy milk as an alternative to cow's milk substitute. Consumption of soy milk quite a lot in the community requires manufacturers to apply the principles of good hygiene and sanitation. Contamination of bacteria and molds need to watch the soybean so it needs to be tested in the laboratory. This research aims to determine the amount of microbial contaminants such as *mesofil*, *coliform*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* and fungi on artificial soy milk domestic industry sold in traditional markets Sukoharjo with bacteriological test.

Bacteriological test was conducted using ALT, MPN, test *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* and fungi. Sampling was done randomly soy milk.

The test results showed three of 20 samples of soy milk found that bacterial contamination of the total number of bacteria with ALT method for sample code B bacterial colony count of 2.0×10^2 , sample code F 2.9×10^3 , sample code P 1.9×10^3 , R code sample 1.7×10^2 , T code 1.6×10^3 . Number of *coliform* sample code B is 21 per 100 ml, sample code F 210 per 100 ml, sample code P 1100 per 100 ml, the sample code is R 3.6 per 100 ml, the sample code T is 1100 per 100 ml. Testing for *Salmonella s* negatif, testing for *Staphylococcus aureus* 0 colony. Fungi testing figures for the five samples showed results 1×10^0 colonies / ml,.

Keywords: Soy milk, Bacteriological test