

INTISARI

Rahayu, Niken Pratiwi. 2013. *Pengaruh Waktu Penyimpanan Nasi Di Dalam Rice Cooker Terhadap Pertumbuhan Bakteri*. Program Study D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing : Dra. Nony Puspawati, M. Si

Nasi merupakan beras (kadang-kadang sereal lain) yang telah direbus (dan ditanak) yang dimakan oleh sebagian besar penduduk Asia sebagai sumber karbohidrat utama dalam menu sehari-hari. Banyak masyarakat Indonesia yang kurang memahami tentang penyimpanan nasi di dalam Rice Cooker, sehingga terkadang sampai sehari-hari di dalam Rice Cooker. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada pengaruh waktu penyimpanan nasi di dalam rice cooker terhadap pertumbuhan bakteri.

Pemeriksaan menggunakan metode Angka Lempeng Total (ALT) yang setiap 5 jam sekali sampel diambil dari dalam rice cooker dan diuji. Dengan dasar pengujian menghitung jumlah koloni setelah sampel makanan ditanam pada media dan dieramkan selama 24-48 jam pada suhu 35-37°C.

Hasil penelitian pengaruh waktu penyimpanan nasi di dalam rice cooker terhadap pertumbuhan bakteri, menunjukkan ada pengaruh waktu penyimpanan nasi di dalam rice cooker terhadap pertumbuhan bakteri. Semakin lama menyimpan nasi lebih dari 20 jam di dalam rice cooker dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri meningkat.

Kata kunci : penyimpanan, nasi, rice cooker, pertumbuhan, bakteri