

PERBANDINGAN ANGKA KAPANG KHAMIR PADA ROTI TAWAR SEBELUM DAN SESUDAH KADALUWARSA

(COMPARISON OF KAPANG KHAMIR RATE ON FRESH BREAD BEFORE AND AFTER EXPIRED)

Isnaini Aristama Ramadhani, Dra. Kartinah Wiryosoendjoyo, SU.

Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Setia Budi Surakarta. JL.Let.Jen Sutoyo, Mojosongo, Solo 57127

Telp. : 0271-852518, Fax : 0271-853275

Website : www.setiabudi.ac.id, E-mail : info@setiabudi.ac.id

INTISARI

Roti tawar banyak diminati kalangan masyarakat karena praktis sebagai menu pilihan sarapan dan cemilan. Roti tawar adalah produk makanan yang berbahan dasar tepung terigu melalui proses pemanggangan yang sudah difermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui angka kapang khamir pada produk roti tawar sebelum dan sesudah kadaluwarsa secara mikologis.

Penelitian ini dilakukan dengan metode hitungan cawan. Sampel yang diuji adalah 10 sampel roti tawar yaitu 5 sampel roti tawar sebelum kadaluwarsa dan 5 sampel roti tawar sesudah kadaluwarsa. Sampel diencerkan bertahap sehingga diperoleh pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} dan 10^{-4} . Diinokulasi menggunakan medium Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol agar (DRBC).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa angka kapang khamir pada sampel roti tawar sesudah kadaluwarsa menunjukkan jumlah koloni yang tinggi dibandingkan sampel roti tawar sebelum kadaluwarsa. Jenis jamur yang ditemukan yaitu jamur *Cladosporium macrocarpum*, *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus niger*, dan *Penicillium sp.*

Kata kunci : Roti tawar, Angka kapang khamir.

*Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan.

ABSTRACT

Bread became one of the many processed food products in the interest of the people of Indonesia. Bread is one of the food products made from wheat flour through the process of roasting that has been in fermentation.

This research through the process of oven which has been aimed to know yeast figures in yeast bread products before and after expiration myologically. Bread this test was performed by cup count method om 10 bargaining samples with dilution of 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} and 10^{-4} and using medium Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol agar (DRBC).

The result showed that yeast figures in fresh bread samples after expired showed a high number of colonies compared to the samples of fresh bread before expired. Types of fungi that are found fungi Cladosporium macrocarpum, Aspergillus oryzae, Aspergillus niger, dan Penicillium sp.

Keywords : Fresh bread, Yeast figures.