

Proses sterilisasi tahu dengan cara panas secara basah dan radiasi sinar gamma dengan parameter kontrol cemaran mikroba

Siti Nurhayati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20247268&lokasi=lokal>

Abstrak

Proses sterilisasi secara basah dilakukan pada Autoclave dengan kondisi Operasi yaitu pada suhu 121 °C, tekanan 15 psig, dan lamanya sterilisasi 15 menit. Sedangkan proses sterilisasi iradiasi sinar gamma dilakukan di PT Indogamma dengan dosis 1-3 kGray, 3-5 kGray, 5-7 kGray, 7-9 kGray.

Proses sterilisasi panas secara basah dilakukan 2 tahap percobaan yang berbeda yaitu sterilisasi pada produk akhir dan produk ruahan. Sedangkan pada percobaan sterilisasi iradiasi sinar gamma dilakukan hanya pada produk akhir.

Hasil percobaan sterilisasi tahu secara basah dan radiasi sinar gamma berdasarkan pertumbuhan bilangan cemaran mikroba dan perubahan Hsik tahu pada setiap umur simpan yang berbeda. Kandungan cemaran mikroba pada tahu yang telah disterilkan berkurang bahkan tidak mengandung cemaran sampai pada pengenceran I dan umur simpan tahu relatif lebih lama dibandingkan dengan tahu yang tidak disterilisasikan.