

Pemeriksaan cemaran mikroba pada susu kedelai usaha rumahan = Examination of microbial contamination on soy milk home- based businesses

Rahmadani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20367958&lokasi=lokal>

Abstrak

Potensi Usaha Mikro Kecil Menengah kota Depok sangat beragam dan berkembang pesat dikarenakan posisi kota yang strategis, diapit oleh Kota Jakarta dan Kota Bogor. Namun, khusus pada jajanan kuliner belum dijamin keamanannya dari adanya cemaran mikroba patogen dalam makanan dan minuman. Adanya cemaran mikroba patogen pada makanan dan minuman dapat menimbulkan resiko penyakit. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi ada atau tidaknya cemaran mikroba patogen pada sampel susu kedelai usaha rumahan. Sampel pengujian ini diambil dari tujuh produsen susu kedelai usaha rumahan yang menjajakan dagangannya di sekitar kampus Universitas Indonesia. Uji yang dilakukan meliputi penetapan Angka Lempeng Total (ALT), Angka Kapang Khamir (AKK), Angka Paling Mungkin (APM) Coliform, serta identifikasi *Escherichia coli*, *Salmonella-Shigella*, *Staphylococcus aureus*, dan *Pseudomonas aeruginosa* yang mengacu pada metode dalam SNI 7388-2009. Dari tujuh sampel susu kedelai yang diperiksa menunjukkan sampel A, B, C, dan D tercemar sedangkan sampel E, F, dan G tidak tercemar mikroba patogen. Hasil tersebut menunjukkan bahwa belum seluruh sampel susu kedelai terjamin kualitasnya secara mikrobiologis.

<hr>

Potential of Micro, Small and Medium Enterprises Depok city is very diverse and is growing rapidly due to the strategic position of the city, flanked by Jakarta and Bogor. However, especially in the culinary snacks yet secured from the presence of pathogenic microbial contamination in foods and beverages. The presence of pathogenic microbial contamination in foods and beverages can cause the risk of disease. This research conducted to identify the presence or absence of pathogenic microbial contamination in soy milk sample home-based business. The test samples were taken from seven manufacturers of soy milk home-based businesses that peddle his wares around the campus of the University of Indonesia. Testing was conducted on the determination of Total Plate Count (TPC), mold-yeast count (AKK), most probable number (MPN), as well as the identification *Escherichia coli*, *Salmonella - Shigella*, *Staphylococcus aureus*, and *Pseudomonas aeruginosa* which refers to the method in SNI 7388 - 2009. From seven samples of soy milk were examined showed a sample A, B, C, and D contaminated while samples E, F, and G are not pathogenic microbes uncontaminated. These results indicate that not all soy milk samples microbiological quality assured.