

Total Mikroba dan pH Bumbu Inti Instan Skala Industri Rumah Tangga

Yusmila Kumudawati¹, Yunan Kholifatuddin S²

^{1,2} Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRAK

Bumbu inti instan mengandung rempah-rempah senyawa antimikroba dan berfungsi sebagai pengawet alami. Penelitian ini bertujuan mengetahui total mikroba dan pH pada bumbu inti instan skala industri rumah tangga pada penyimpanan suhu ruang selama 1 hari dan 21 hari. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental laboratorium. Jumlah sampel bumbu ada tiga jenis yaitu merah, putih dan kuning yang diulang sebanyak empat kali kemudian diuji sebanyak tiga kali (triplo). Sampel diteliti pada penyimpanan hari 1 dan 21. Analisa data total mikroba dengan mendeskripsikan data total mikroba yang ada sedangkan analisa pH diuji dengan Two Way Anova. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu ada perbedaan total mikroba pada ketiga jenis bumbu pada penyimpanan 1 hari dan 21 hari. Bumbu merah memiliki total bakteri paling rendah pada hari pertama sedangkan pada hari ke 21 bumbu kuning memiliki total bakteri paling rendah. Terjadi penurunan bumbu total bakteri pada bumbu kuning di hari ke 21. Pada uji statistik analisa pH menunjukkan ada pengaruh lama penyimpanan terhadap pH bumbu tetapi jenis bumbu dan interaksi keduanya tidak berpengaruh terhadap pH ditunjukkan dengan $p < 0,05$.

Kata Kunci: Total mikroba, pH, Lama penyimpanan, Bumbu Inti.

Total Microbial and pH of Instan Core Seasoning Household Industrial Scale

Yusmila Kumudawati¹, Yunan Kholifatuddin S²
1.2 Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

ABSTRACT

Instant core seasoning contains antimicrobial compound spices and serves as a natural preservative. This study aims to determine the total microbial and pH in the spice of instant nucleus of the household industry scale at room temperature storage for 1 day and 21 days. This research is a laboratory experimental research. The number of spice samples there are three types of red, white and yellow are repeated four times and then tested three times (triplo). Samples were investigated on day 1 and 21 storage. Total microbial data analysis by describing the total microbial data available while pH analysis was tested by Two Way Anova. The conclusion of this research is that there is total difference of microbe on three types of spices on 1 day and 21 days storage. Red spice has the lowest total bacteria on the first day while on the 21st day the yellow spice has the lowest total bacteria. There is a decrease of total bacteria in yellow spice on the 21st day. In the statistical test the pH analysis indicates the effect of storage duration on spice pH but type spice and interaction both have no effect on the pH indicated by $p < 0.05$

Keywords: Total microbial, pH, Storage time, Instan core seasoning.

