

ABSTRAK

Leddy Babay. 2013. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Kapang Pada Roti Tawar (Penelitian Di Suatu Industri Rumah Tangga Pangan Kota Gorontalo). Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Hj. Rama P. Hiola, Dra., M.Kes dan Pembimbing II Ramly Abudi, S.Psi, M.Kes

Roti merupakan produk olahan tepung yang mudah rusak, terutama akibat serangan mikroba seperti kapang, khamir dan bakteri, namun yang lebih dominan yaitu kapang. Hal-hal yang perlu diperhatikan pada proses penyimpanan bahan makanan adalah suhu penyimpanan, kebersihan tempat penyimpanan serta lama penyimpanan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap jumlah kapang pada roti. Suhu yang di gunakan dalam penelitian ini adalah suhu kamar 25°C dan suhu Refrigerator yaitu 10°C , di simpan selama 6 hari dan di uji pada hari ke 4, hari ke 5, dan hari ke 6.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen (*experimental research*). Populasi dalam penelitian ini adalah roti yang ada di salah satu IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan) ternama di Kota Gorontalo, Sampel yang di gunakan dalam penelitian ini adalah 6 roti tawar merek X. Analisis data menggunakan *Two Way Anova* dengan interaksi untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap jumlah kapang pada roti.

Hasil Penelitian menunjukkan adanya pengaruh suhu penyimpanan terhadap jumlah kapang pada roti, adanya pengaruh lama penyimpanan terhadap jumlah kapang pada roti, adanya interaksi antara suhu dan lama penyimpanan terhadap jumlah kapang pada roti. Untuk menjaga kualitas roti yang baik sebaiknya disimpan pada suhu refrigerator dan tidak terlalu lama.

Kata Kunci : Roti, Kapang, Suhu, Lama Penyimpanan.

ABSTRACT

Leddy Babay. 2013. The Influence of Temperature and Storage Time on Number of Fungi in White Bread (A Research on a Food Home Industry, Gorontalo City). Skripsi. Public Health Study Program. Faculty of Health and Sports Sciences. Universitas Negeri Gorontalo. The principal supervisor was Dr. Hj. Rama P. Hiola and the co-supervisor was Ramly Abudi, S.Psi, M.Kes

White bread is a product made from flour which is easily damaged especially because of microbes such as leavened, and bacteria but the most dominant is damaged by mold. The things that have to be notice in storing the food are storing temperature, the hygiene, and the storage time. The purpose of this research was to investigate the influence of temperature and storage time toward number of fungi in the bread. The temperature in this research was set in room temperature 25⁰C and refrigerator temperature 10⁰C. It was kept during 6 days and tested on the 4th, 5th, and 6th days.

This research applied experimental research method. The population of this research was bread produced in one of popular food home industry in Gorontalo City. The sample of this research is “X” brand white bread. The data were analyzed by using Two Way Anova with interaction to find out the influence of temperature and storage time on number of fungi in white bread.

The result of research showed that there is an influence of temperature toward number of in white bread, there is an influence of storage time toward number of fungi in white bread, and there is an interaction between temperature and storage time toward number of fungi on white bread. The white bread should be stored in the refrigerator temperature in the short time to maintain the quality of the bread.

Key Words: Bread, Mold, Temperature, and Storage Time