

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN KUNYIT (*Curcuma domestica*)
DAN LAMA PENYIMPANAN TAHU TERHADAP
JUMLAH BAKTERI**

Oleh

**ANGGITA APRIYANA PUTRI RAUF
NIM 811 414 020**

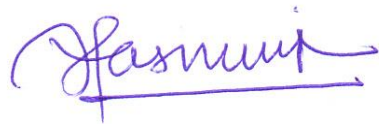
Telah diperiksa dan disetujui untuk di uji :

PEMBIMBING I



Dr. Hj. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP: 19590110 198603 2 003

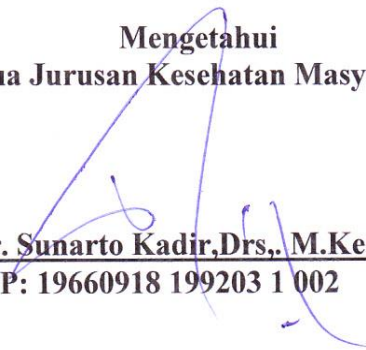
PEMBIMBING II



Dr. Hj. Laksmyn Kadir, S.Pd., M.Kes
NIP: 19750314 200501 2 001

Gorontalo, 16 Juli 2018

**Mengetahui
Ketua Jurusan Kesehatan Masyarakat**



Dr. Sunarto Kadir, Drs., M.Kes
NIP: 19660918 199203 1 002

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN KUNYIT (*Curcuma domestica*)
DAN LAMA PENYIMPANAN TAHU TERHADAP
JUMLAH BAKTERI

Oleh

ANGGITA APRIYANA PUTRI RAUF
NIM 811 414 020

Telah dipertahankan di depan penguji

Hari/Tanggal : Sabtu, 21 Juli 2018

Waktu : 13.00 – 14.00

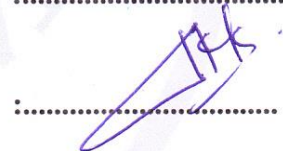

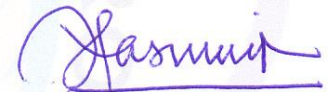
Penguji :

1. Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP: 19590110 198603 2 003

2. Dr. Hj. Laksmyn Kadir, S.Pd., M.Kes
NIP: 19750314 200501 2 001

3. Dr. Hj. Herlina Jusuf, Dra, M.Kes
NIP: 191631001198803 2 002

4. Ekawaty Prasetya, S.Si, M.Kes
NIP: 1981022720012 2 001



Gorontalo, 24 Juli 2018

Mengetahui,

Dekan Fakultas Olahraga dan Kesehatan



Dr. Hj. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP: 19590110 198603 2 003

Abstrak

Anggita Apriyana Putri Rauf "Pengaruh Penambahan larutan Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Lama Penyimpanan Tahu terhadap Jumlah Bakteri". Hasil, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Olahraga dan Kesehatan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dr. Hj. Lintje Boekoesoe, Dra, M.Kes dan Pembimbing II Dr. Hj. Laksmyn Kadir, S.Pd, M.Kes

Kunyit merupakan jenis rempah-rempah yang mengandung senyawa bioaktif yang berperan sebagai antimikrobia. Larutan kunyit dapat menghambat pertumbuhan bakteri yang didalam mengandung senyawa kimia yaitu minyak atsiri dan senyawa kurkumin. Rumusan Masalah dari penelitian ini adalah "Apakah ada pengaruh penambahan larutan kunyit (*Curcuma domestica*) dan lama penyimpanan tahu terhadap jumlah bakteri".

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan larutan kunyit (*Curcuma domestica*) dan lama penyimpanan tahu terhadap jumlah bakteri. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode rancangan acak lengkap dengan dua faktor yaitu jumlah larutan kunyit (K) : (0%), (3%), (5%) dan lama penyimpanan (L) : (0 hari), (2 hari), (4 hari), dan (6 hari) dan 3 kali pengulangan. Analisis pengolahan data menggunakan uji statistik *one way* Anova. Hasil pengamatan diperoleh jumlah bakteri pada sampel tahu dengan waktu perendaman dan konsentrasi larutan kunyit yang bervariasi didapatkan bahwa jumlah bakteri terbanyak pada sampel 0% Hari ke-4 dengan rata-rata yakni $1,8 \times 10^6$ CFU/gram dan terendah pada sampel tahu 0% Hari ke-0 dengan rata-rata yakni $1,2 \times 10^5$ CFU/gram.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah larutan kunyit (*Curcuma domestica*) (K) tidak begitu memberikan dampak atau mereduksi jumlah bakteri dalam produk tahu. Lama penyimpanan (L) memberikan pengaruh terhadap jumlah bakteri, artinya semakin lama penyimpanan tahu semakin bertambah jumlah bakteri. Saran dari penelitian ini perlu pengukuran faktor lingkungan yang menjadi penyebab pertumbuhan bakteri seperti pH, kadar air, suhu dan lain- lain

Kata Kunci : Larutan kunyit, Lama penyimpanan, Jumlah bakteri

ABSTRACT

Rauf, Anggita Apriyana Putri. The Influence of the Adding of Turmeric Solution (*Curcuma domestica*) and Old Tofu Storage on the Result of Number of Bacteria. ", Department of Public Health, Faculty of Sports and Health, Universitas Negeri Gorontalo. Principal Supervisor: Dr. Hj Lintje Boekoesoe, Dra, M.Kes. Co-supervisor: Dr. Hj Laksmyn Kadir, S.Pd, M.Kes

Turmeric is a type of spice that contains bioactive compounds that act as antimicrobials. Turmeric solution can inhibit the growth of bacteria contain chemical compounds namely essential oils and curcumin compounds. The problem statement of this research is "Is there any effect of the adding turmeric solution (*Curcuma domestica*) and length of tofu storage to the number of bacteria."

This research is intended to determine the effect of the adding of turmeric solution (*Curcuma domestica*) and the length of tofu storage on the number of bacteria. Moreover, the method employed in this research is a complete randomized design method with two factors: the amount of turmeric solution (K): (0%), (3%), (5%) and storage time (L): (0 days), (2 days) (4 days) and (6 days) and 3 repetitions. The analysis of data processing used One Way ANOVA statistical test. The result showed that the number of bacteria in the tofu samples with the time of soaking and the concentration of turmeric solution varied was founded that the highest number of bacteria in the sample 0% Day 4 with the average of 1.8×10^6 CFU / gram and the lowest in the sample know 0% Day 0 with an average of 1.2×10^5 CFU / gram.

Furthermore, the results revealed that the amount of turmeric solution (*Curcuma domestica*) (K) did not significantly affect or reduce the number of bacteria in tofu products. Storage time (L) changes the number of bacteria, meaning that the longer the storage of tofu the more the number of bacteria. Thus, it is suggested to measure the environmental factors that cause the growth of bacteria such as pH, moisture content, temperature and others

Keywords: Turmeric Solution, Storage Length, Bacterial Amount

