

ABSTRAK

Susu kedelai adalah produk yang berasal dari ekstrak biji kacang kedelai dengan air atau tepung kedelai dalam air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan. Kandungan mineral, vitamin, protein dan lemak nabati yang cukup tinggi dalam susu kedelai memberikan manfaat yang baik bagi tubuh. Susu kedelai dapat digunakan sebagai penyempurna makanan. Cemaran mikroorganisme pada susu kedelai dapat terjadi karena penanganan dan pengolahan susu yang tidak tepat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran bakteri pada susu kedelai berbeda kemasan, yaitu plastik, botol dan tetra fino (bantal) yang dijual di pasar tradisional dan swalayan dengan metode pengambilan sampel secara acak dari 3 tempat di Kecamatan Jagakarsa Jakarta Selatan. Metode yang dilakukan adalah Angka Lempeng Total (ALT) dan Angka Paling Mungkin (APM). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemeriksaan uji Angka Lempeng Total (ALT) pada sampel A 5×10^4 koloni/g, sampel B 5×10^4 koloni/g dan sampel C 3×10^4 koloni/g memenuhi persyaratan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 16 Tahun 2016 yaitu minimal 10^4 koloni/g dan maksimal 10^5 koloni/g. Sedangkan uji Angka Paling Mungkin (APM) sampel A, B dan C memenuhi persyaratan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor 16 Tahun 2016 yaitu minimal <1 APM/mL dan maksimal 5 APM/mL.