

ABSTRAK

Nama : Astriani Oktavia
Program Studi : Farmasi
Judul : Analisis Mikrobiologi dan Penetapan Kadar Lemak Susu Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merr.) Tanpa Merek yang Beredar di Wilayah Jagakarsa dan Grogol

Susu kedelai merupakan suatu produk yang kaya akan vitamin dan mineral, bebas laktosa, mudah dicerna serta sangat ekonomis. Disisi lain, banyak ditemukan kasus keracunan susu kedelai yang disebabkan kurangnya kebersihan pada saat pembuatan susu kedelai. Kontaminasi oleh mikroba patogen pada susu kedelai dapat menimbulkan risiko penyakit. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi cemaran mikroba dan kadar lemak pada susu kedelai yang beredar di wilayah Grogol dan Jagakarsa. Sampel pengujian ini diambil dari 2 pedagang di wilayah Jagakarsa dan Grogol. Uji yang dilakukan meliputi penetapan Angka Lempeng Total (ALT) dan identifikasi *Salmonella* sp yang mengacu pada BPOM No. 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan serta uji organoleptik, penetapan kadar lemak dan uji pH yang mengacu pada SNI 01-3830-1995 tentang Susu Kedelai. Hasil uji menunjukkan bahwa semua sampel negatif mengandung *Salmonella* sp namun, hasil nilai ALT menunjukan telah melebihi batas ketentuan. Kadar lemak yang diperoleh pada sampel wilayah Jagakarsa yaitu 19,63 %b/b dan wilayah Grogol 6,35 %b/b. Berdasarkan hasil analisis mikrobiologi yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa sampel susu kedelai tidak memenuhi kriteria mikrobiologi dalam olahan pangan menurut BPOM No. 16 Tahun 2016.

Kata kunci : analisis mikrobiologi, kadar lemak, susu kedelai.

ABSTRACT

Name : Astriani Oktavia
Study Program : Pharmacist
Title : Microbiology Analysis and Fat Content Determination of Non-Branded Soy (*Glycine max* (L.) Merr.) Milk Circulating in Jagakarsa and Grogol Regions

Soy milk is a product that is rich in vitamins and minerals, lactose-free, easy to digest and very economical. On the other hand, there are many cases of soy milk poisoning due to lack of hygiene when producing soy milk. Contamination by pathogenic microbes in soy milk can cause disease risk. This research was conducted to identify microbial contamination and fat content of soy milk circulating in the Grogol and Jagakarsa regions. The test sample was taken from 2 traders in the Jagakarsa and Grogol regions. The tests conducted include determination of Total Plate Count (TPC) and identification of *Salmonella sp*, which refers to BPOM No. 16 of 2016 about Microbiology Criteria in Processed Food also organoleptic test, fat content determination and pH test that refer to SNI 01-3830-1995 about Soymilk. The test result showed that all samples are negative for *Salmonella sp* however, the TPC values has exceeded the provisions. Fat content obtained in the Jagakarsa region is 19.63% w/w and Grogol region 6.35% w/w. Based on the results of microbiology analysis that had been done, it can be concluded that the sample of soy milk does not meet the microbiology criteria in processed food according to BPOM No. 16 of 2016.

Keywords: microbiological analysis, fat content, soy milk.