

ABSTRAK

Tahu termasuk golongan *high perishable food* sebab mengandung protein antara 6-9% dengan kadar air berkisar pada 84-88%. Protein dan air merupakan salah satu media yang sesuai untuk pertumbuhan mikroorganisme, sehingga tahu akan cepat mengalami kerusakan yang memengaruhi masa simpan tahu. Daun kenikir mengandung senyawa aktif yaitu flavonoid, alkaloid, tanin dan saponin yang berfungsi sebagai antibakteri.

Penelitian ini menggunakan teknik observasi eksperimental dan teknik analisa secara kuantitatif menggunakan uji statistik Kruskal Wallis. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2019 di Laboratorium Mikrobiologi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Surabaya. Tujuan pada penelitian ini adalah menganalisis adanya pengaruh perendaman ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudaus kunth*) sebagai pengawet alami terhadap Angka Lempeng Total (ALT) pada Tahu dengan variasi perendaman 5%, 10%, dan 15% selama 60 menit lalu diamati pada hari ke-1 dan ke-2.

Hasil penelitian diperoleh rata – rata hasil angka lempeng total (ALT) pada hari ke-1 ekstrak daun kenikir 5% sebesar $3,34 \times 10^5$ CFU/g, ekstrak daun kenikir 10% sebesar $2,59 \times 10^5$ CFU/g, dan ekstrak daun kenikir 15% sebesar $2,24 \times 10^5$ CFU/g. Dan pada hari ke-2 ekstrak daun kenikir 5% sebesar $2,32 \times 10^5$ CFU/g, ekstrak daun kenikir 10% sebesar $2,01 \times 10^5$ CFU/g, dan ekstrak daun kenikir 15% sebesar $1,80 \times 10^5$ CFU/g. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa variasi perendaman ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudaus kunth*) dapat memberikan pengaruh untuk menghambat pertumbuhan bakteri pada Tahu sehingga ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudaus kunth*) dapat digunakan sebagai pengawet alami pada tahu.

Kata kunci : Ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudaus kunth*), Pengawet alami, Tahu