

## ABSTRAK

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga  
Karya Tulis Ilmiah, 14 September 2022

**Mutiara Aulia Zahra**

### **PENGARUH VARIASI WAKTU PENDINGINAN TERHADAP ANGKA KUMAN TEPUNG AMPAS TAHU**

**(xv + 47 Halaman + 6 Gambar + 4 Tabel + 4 Lampiran).**

Ampas tahu kebanyakan hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, tetapi ada juga yang memanfaatkan menjadi tempe gembus. Ampas tahu dapat dimanfaatkan menjadi tepung untuk bahan campuran pada olahan makanan. Kebanyakan tepung ampas tahu hanya diperiksa sebatas kualitas fisik dan kandungan gizi, jarang dilakukan pemeriksaan secara mikrobiologi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh variasi waktu pendinginan terhadap angka kuman pada tepung ampas tahu.

Jenis penelitian ini adalah pra-eksperimental. Objek penelitian ini adalah ampas tahu yang diambil dari pabrik tahu di Desa Randupitu Kabupaten Probolinggo. Terdapat dua variasi waktu penelitian yaitu 65 dan 75 menit dengan lima kali pengulangan. Analisa data diperoleh dari hasil pemeriksaan ALT. Setelah dilakukan pemeriksaan akan dideskripsikan sesuai SNI 3751:2018 tentang Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas tepung ampas tahu pada variasi 65 dan 75 menit parameter ALT memenuhi syarat. Pada variasi waktu 65 menit angka paling tinggi yaitu 37000 CFU/g pada pengulangan keempat. Untuk variasi waktu 75 menit angka paling tinggi yaitu 284000 CFU/g pada pengulangan ketiga. Rata-rata angka kuman pada waktu 65 menit adalah 29300 CFU/g, dan untuk waktu 75 menit adalah 64739 CFU/g. Sehingga, waktu yang paling efektif untuk mengeringkan ampas tahu adalah 65 menit.

Dapat disimpulkan bahwa seluruh variasi telah memenuhi syarat, baik waktu 65 menit maupun 75 menit dengan suhu 150°C. Saran yang diberikan untuk pihak industri yaitu tidak hanya digunakan sebatas sebagai pakan ternak, tetapi dijadikan sebagai sebagai produk lain seperti tepung. Untuk peneliti lain dapat dilakukan penelitian kembali untuk mengetahui kualitas mikrobiologi dengan parameter yang berbeda.

Kata kunci : Tepung ampas tahu, angka kuman, waktu pendinginan

Daftar Bacaan : 15 Jurnal dan 9 Buku (2004-2022)