

IDENTIFIKASI DAN PERBEDAAN ANGKA KAPANG PENYEBAB KERUSAKAN PADA NASI PUTIH, NASI KUNING DAN NASI GURIH

SKRIPSI



MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

MLP. B. 190/91

Rini
i

Oleh :

DYAH PUSPITA RINI
088610400

JURUSAN BIOLOGI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1991

**IDENTIFIKASI DAN PERBEDAAN ANGKA KAPANG
PENYEBAB KERUSAKAN PADA
NASI PUTIH, NASI KUNING DAN NASI GURIH**

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Biologi Pada FMIPA
Universitas Airlangga
Surabaya**

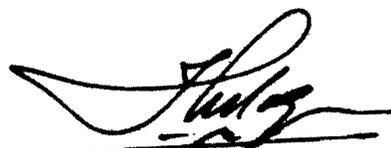
Oleh :

**DYAH PUSPITA RINI
088610400**

Disetujui



**Drs. J. Soemartojo
Pembimbing I**



**dr. M.H. Poli Gasperaz
Pembimbing II**

ABSTRAK

Beras adalah salah satu bahan makanan yang merupakan sumber karbohidrat. Kebanyakan beras ini dikonsumsi setelah diolah menjadi nasi. Seperti bahan makanan pada umumnya nasi yang terdiri dari karbohidrat merupakan substrat bagi tumbuhnya mikroba.

Dalam pengolahan beras menjadi nasi sering ditambahkan bumbu-bumbu untuk menambah dan mengubah rasa, sehingga banyak dikenal jenis nasi. Di antaranya adalah nasi kuning, nasi gurih, nasi kebuli, di samping nasi putih itu sendiri. Bumbu yang ditambahkan ini kebanyakan mengandung minyak atsiri yang bermanfaat sebagai antimikroba.

Dengan adanya bahan tambahan yang mengandung minyak atsiri sebagai antimikroba akan dapat mengurangi jumlah kapang keseluruhan pada bahan makanan.

Dalam pengolahan dan penyimpanan bahan makanan yang kurang sempurna akan mempercepat terjadinya kerusakan makanan. Salah satu penyebab terjadinya kerusakan bahan makanan adalah kapang. Keberadaan kapang dalam bahan makanan merupakan indikasi adanya kerusakan. Adanya kapang juga akan dapat menyebabkan terbentuknya toksin yang berbahaya bagi kesehatan. Jenis kapang yang ditemukan menyebabkan kerusakan nasi adalah genus *Aspergillus*, *Penicillium*, *Trichoderma*, *Mortierella*, *Rhizopus* dan *Saccharomyces*.

Berdasar latar belakang ini telah dilakukan peneliti

an untuk membandingkan nasi putih, nasi kuning dan nasi gurih dengan melihat perbedaan jumlah kapang keseluruhan. (Total Plate Count). Penelitian ini menggunakan ANAVA pada level signifikan 5%.

Dari analisa data diperoleh bukti bahwa terdapat perbedaan jumlah kapang keseluruhan pada nasi putih, nasi kuning dan nasi gurih.