

**GAMBARAN PERTUMBUHAN JAMUR KONTAMINAN  
PADA ROTI TAWAR BERDASARKAN  
SUHU DAN KELEMBABAN**

Oleh :

Niken Saymona Sari Susanti

201803026

**ABSTRAK**

Pangan merupakan kebutuhan dasar setiap makhluk hidup. Roti termasuk salah satu pangan olahan yang cukup banyak dikonsumsi masyarakat sebagai makanan pokok pengganti nasi. Ketahanan roti tawar biasanya tidak bisa lebih dari satu minggu atau bahkan hanya tiga hari. Penampilan roti yang sudah tidak layak konsumsi ditandai dengan munculnya perubahan warna pada roti karena ditumbuhi jamur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase rata-rata roti tawar yang ditumbuhi jamur kontaminan berdasarkan suhu dan kelembaban dengan perlakuan dikukus dan tidak dikukus. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan jumlah sampel sebanyak 12 buah roti tawar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan maret 2021 di laboratorium mikrobiologi STIKes Mitra Keluarga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa roti tawar yang ditumbuhi jamur kontaminan dengan perlakuan dikukus dan tidak dikukus yang diletakkan pada suhu ruang lebih cepat tumbuh dibandingkan di suhu kulkas. Pada suhu ruang ( $27^{\circ}\text{C}$  -  $30^{\circ}\text{C}$ ) jamur kontaminan mulai tumbuh di hari ketujuh pada roti tawar 1 dan di hari keempat pada roti tawar 2, sedangkan untuk perlakuan tidak dikukus jamur kontaminan mulai tumbuh pada hari kelima. Pada suhu kulkas ( $13^{\circ}\text{C}$  -  $16^{\circ}\text{C}$ ) roti tawar dengan perlakuan dikukus dan tidak dikukus tidak ditumbuhi jamur kontaminan. Suhu dapat berhubungan dengan kelembaban. Kelembaban dapat berbanding terbalik dengan suhu. Kesimpulan penelitian ini adalah roti tawar yang ditumbuhi jamur kontaminan pada suhu ruang dengan perlakuan dikukus sebanyak 3.33% pada hari keempat sampai kelima, dan 66.6% pada hari ketujuh. Roti tawar yang ditumbuhi jamur kontaminan pada suhu ruang dengan perlakuan tidak dikukus sebanyak 3.33% pada hari kelima sampai ketujuh.

Kata Kunci : Roti Tawar, Suhu, Kelembaban, Dikukus, Tidak Dikukus.

**THE ILLUSTRATION GROW OF CONTIMINANT FUNGI  
AT WHITE BREAD BASED ON  
TEMPERATURE AND HUMIDITY**

By :

Niken Saymona Sari Susanti

201803026

**ABSTRACT**

Food is a basic need for every living things. Bread is one of the processed foods that is consumed by many people as a staple food substitute for rice. The shelf life of white bread is usually not more than a week or even just three days. The appearance of bread that is not suitable for consumption is indicated by the appearance of discoloration on the bread due to overgrown with fungus. This study aims to determine the average percentage of white bread that is overgrown with contaminant fungi based on temperature and humidity by steaming and not steaming it. The research method used is descriptive with a sample of 12 pieces of white bread. This research was carried out in March 2021 at the microbiology laboratory of STIKes Mitra Keluarga. The results showed that white bread overgrown with contaminant fungi by steaming and not steaming which was placed at room temperature grew faster than at refrigerator temperature. At room temperature (27°C - 30°C) contaminant fungi began to grow on the seventh day on white bread 1 and on the fourth day on white bread 2, while for the non-steamed treatment the contaminant fungi began to grow on the fifth day. At the refrigerator temperature (13°C - 16°C) the steamed and unsteamed bread was not covered with contaminant fungi. Temperature can be related to humidity. Humidity is inversely related to temperature. The conclusion of this study is that white bread overgrown with contaminant fungi at room temperature with steam treatment was 3.33% on the fourth to fifth day and 66.6% on the seventh day. Bread covered with contaminant fungi at room temperature with treatment not steamed as much as 3.33% on the fifth to seventh day.

**Keywords** : Bread, Temperature, Humidity, Steamed, Not Steamed.