

HUBUNGAN ANTARA KADAR GARAM DAN KADAR AIR TERHADAP PERTUMBUHAN MIKROBA PADA MAKANAN TRADISIONAL RONTO DARI KOTABARU KALIMANTAN SELATAN

Meiliana, 2015

Pembimbing : (I) Prof. Dra. Indrajati Kohar, Ph. D.

(II) Dian Natasya, S.Farm.M.Farm-Klin.,Apt.

ABSTRAK

Adanya kandungan air, protein dan karbohidrat dalam ronto merupakan media pertumbuhan mikroorganisme yang baik dan dapat bertindak sebagai pembawa (*transmitter*) beberapa penyakit yang terkadang berbahaya bagi kesehatan manusia. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kadar garam untuk pengawetan dan mencegah pertumbuhan mikroba pada ronto yang memenuhi persyaratan Angka Lempeng Total (ALT) SNI 7388:2009. Sampel ronto yang digunakan adalah dengan kadar garam 50%, 65%, 80% dan sampel jadi sebagai pembanding. Hasil ALT menunjukkan jumlah mikroba pada ronto dengan kadar garam 65% dan 80% memenuhi persyaratan SNI 7388:2009. Sedangkan ronto pembanding dan ronto kadar garam 50% tidak memenuhi syarat SNI 7388:2009. Garam yang higroskopis menyebabkan peningkatan kandungan air pada ronto. Peningkatan kadar air ditentukan dengan metode *gravimetri* diperoleh hasil 1,79%; 2,96%; 4,07% dan 12,16% pada ronto dengan kadar garam 50%, 65%, 80% dan sampel pembanding. Penetapan kadar garam dilakukan dengan destruksi kering kemudian dilanjutkan pengukuran kadarnya menggunakan instrumen *Inductively Coupled Plasma Spectrophotometer* (ICPS)-ARL Fisons 3410+. Terjadi penurunan kadar garam dalam 10 g ronto setelah proses fermentasi diperoleh hasil: Na 0,904 g; Mg 0,032 g; dan K 0,01 g (sampel pembanding); Na 1,725 g; Mg 0,013 g; dan K 0,12 g (ronto kadar garam 50%); Na 2,543 g; Mg 0,009 g; dan K 0,017 g (ronto kadar garam 65%); dan Na 3,358 g; Mg 0,005 g; dan K 0,022 g (ronto kadar garam 58%). Pemilihan kadar garam optimum yang memenuhi persyaratan SNI:2009 antara ronto kadar garam 65% dan 80% hasil analisis menunjukkan tidak terdapat perbedaan peningkatan jumlah pertumbuhan mikroba yang bermakna pada ronto kadar garam 65% dan 80%, maka dipilih kadar garam yang lebih kecil. Sehingga dapat disimpulkan konsentrasi garam optimum untuk pengawetan ronto adalah ronto dengan kadar garam 65%.

Kata Kunci : Ronto, jumlah mikroba, kadar air, kadar garam