

PERBEDAAN METODE PENDINGINAN MAKANAN TERHADAP JUMLAH DAN JENIS MIKROORGANISME

Agustaviani Nursalma

36.2015.720709

ABSTRAK

Latar belakang: Rasulullah SAW telah mengajarkan beberapa tata cara atau etika makan kepada kita, salah satunya adalah larangan meniup makanan atau minuman. Meniup makanan adalah sesuatu yang sangat umum bagi masyarakat, meskipun dalam larangan Nabi ada kebijaksanaan dan kebenaran yang tersembunyi di baliknya, dan Allah SWT akan memberkati makanan dan minuman jika tata cara yang diajarkan oleh Nabi Muhammad kita terapkan dalam kehidupan sehari-hari. **Tujuan:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan apakah ada perbedaan dalam jumlah koloni bakteri dan jenis mikroorganisme antara makanan yang ditiup, dikipasi, dan dibiarkan di udara terbuka. **Metode:** Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 2 kelompok, yaitu kelompok perlakuan (nasi dan sup bayam) dan kelompok kontrol dengan 2 pengulangan dan 3 perlakuan, yang ditiup, dikipasi, dan dibiarkan di udara terbuka. Media yang digunakan adalah NA dan PDA. Bakteri yang tumbuh di media NA dihitung dan diidentifikasi menggunakan pewarnaan gram. Jamur yang ditanam pada media PDA diidentifikasi morfologi koloni menggunakan referensi. Tes analisis yang digunakan adalah tes *One Way ANOVA* dan dilanjutkan dengan tes *Tukey*. **Hasil:** Jumlah koloni bakteri antara yang ditiup dan yang mengipasi dan dibiarkan di udara terbuka berbeda secara signifikan ($p = 0,002$). Jamur yang tumbuh pada cawan yang ditiup diperkirakan adalah *Candida sp.* dan *Saccharomyces sp.* **Kesimpulan:** Ada perbedaan yang signifikan dalam jumlah koloni bakteri antara makanan yang ditiup, mengipasi, dan dibiarkan di udara terbuka.

Kata kunci: *Meniup makanan, mikroorganisme*

THE DIFFERENCE OF FOOD COOLING METHOD AGAINST THE AMOUNT AND TYPE OF MICROORGANISMS

Agustaviani Nursalma
36.2015.720709

ABSTRACT

Background: Rasulullah Peace Be Upon Him has taught many ways to eat, one of which is the prohibition on blowing food or drinks. Blowing food is something that is very common for the community, even though in the prohibition of the Prophet there is wisdom and truth hidden behind, and Allah Almighty will bless the food and drinks, during the etiquette taught by the Prophet Muhammad is applied. **Objective:** This purpose of this study is to determine whether there are differences in the number of bacterial colonies and types of microorganisms between foods that are blown, fanned, and left in the open air. **Method:** This study used the Completely Randomized Design (RAL) method using 2 groups, which were the treatment group (rice and spinach soup) and the control group with 2 repetitions and 3 treatments, that were blown, fanned, and left in open air. The media used were NA and PDA. Bacteria that have grown in NA media were calculated and identified using gram staining. Fungi grown on PDA media was identified the colonies' morphology using references. The test used was One Way ANOVA test and continued with the Tukey test. **Results:** The number of bacterial colonies between those blown and those fanned and left in the open air were significantly different ($p = 0.002$). The fungi that have grown on the blown cup were thought to be *Candida sp.* and *Saccharomyces sp.* **Conclusion:** There were a significant difference in the number of bacterial colonies between foods that were blown, fanned, and left in open air.

Keywords: *Blowing food, microorganism*