

STUDY ON FOOD SAFETY LEVEL OF SOYBEAN MILK BASED ON FOOD SAFETY SCORE, NUMBERS OF BACTERIA, AND COLOR ADDITIVE IN THE HOME INDUSTRY IN TEMPEL AREA

Pegrisonia Purnamasari¹, Dr. Idi Setyobroto², DR. Ir. I Made Alit G.M. Si³
Department of Nutrition, Health Polytechnic, Ministry of Health, Yogyakarta
Jl. Tata Bumi 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email: pegrisonia@gmail.com

ABSTRACT

Food safety is condition and effort needed to prevent food from potential contaminations. Soy milk is soy extraction using water in form of a colloidal dispersion of protein and fat in the water. High water level in soy milk will affect food spoilage. It is necessary for the evaluation on food safety in PES soy milk industry PES for example by using food safety score (SKP), Number of Bacteria, and Color Additive. Like other processed food products and beverages, soy milk must pass the safety and quality testing from authorized parties if it will be distributed and consumed massively as a business product. This study aimed to determine Score Food Safety (SKP), Number of bacteria, and Color Additive of soy milk which was produced in Merdikorejo Sub-district, Tempel District, Sleman Regency. The method used was observational research with cross sectional design presented descriptively in order to describe the safety level of soy milk industry. Result of Food Safety Score assessment for three (3) weeks reiteration on PES soy milk industry is 0.8406. It means that the three-week observation on PES soy milk industry is included in the criteria vulnerable but safe for consumption. Furthermore, the result of Food Safety Score (SKP) on PES soy milk industry is 84.06% with the criteria vulnerable but safe for consumption. In addition, Numbers of Bacteria on 3 samples, namely sample 1 (original flavor) with the number of bacteria 4.1×10^3 cfu / ml, sample 2 (strawberry flavor) with 3.2×10^3 cfu / ml, sample 3 (chocolate flavor) with 2.5×10^3 cfu / ml are included in the category of safe for consumption or under SNI standard. Moreover, color additive in soy milk does not contain synthetic color additive or negatively contain Rhodamine B.

Keywords: soy milk, food safety score, number of bacteria, color additive

TINJAUAN TINGKAT KEAMANAN PANGAN PADA SUSU KEDELAI BERDASARKAN SKOR KEAMANAN PANGAN, ANGKA KUMAN, DAN ZAT PEWARNA DI INDUSTRI RUMAH TANGGA DAERAH TEMPEL

Pegrisonia Purnamasari¹, drh Idi Setyobroto², DR. Ir I Made Alit G. M. Si³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : pegrisonia@gmail.com

ABSTRAK

Kemaman pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran. Susu kedelai adalah ekstraksi kedelai dengan air yang berupa dispersi koloid protein dan lemak dalam air. Kadar air yang tinggi pada susu kedelai akan berpengaruh terhadap kerusakan makanan. Untuk itu perlu dilakukan evaluasi keamanan pangan pada industri susu kedelai PES antara lain dengan menggunakan Skor Keamanan Pangan (SKP), Angka kuman dan Zat Pewarna. Sama seperti produk olahan pangan dan minuman lainnya, susu kedelai harus melalui uji keamanan dan kualitas dari pihak yang terkait jika akan didistribusikan dan dikonsumsi secara massal sebagai produk usaha. Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui Skor Keamanan Pangan (SKP), Angka Kuman dan Zat Pewarna pada produk susu kedelai yang terletak di kelurahan Merdikorejo kecamatan Tempel kabupaten Sleman. Metode penelitian observasional dengan rancangan *cross sectional* yang disajikan secara diskriptif untuk menggambarkan tingkat keamanan industri susu kedelai. Hasil penilaian SKP untuk 3 (tiga) minggu ulangan pada industri susu kedelai PES adalah 0,8406 yang berarti pada pengamatan tiga minggu pada industri susu kedelai PES termasuk dalam kriteria rawan tetapi aman dikonsumsi. Dan diperoleh hasil SKP industri susu kedelai PES adalah 84,06 % dengan kriteria rawan tetapi aman untuk dikonsumsi. Selain itu, Angka Kuman pada 3 sampel yaitu sampel 1 (rasa *original*) dengan jumlah angka kuman $4,1 \times 10^3$ cfu/ml, sampel 2 (rasa *strawberry*) yaitu $3,2 \times 10^3$ cfu/ml, sampel 3 (rasa *cokelat*) yaitu $2,5 \times 10^3$ cfu/ml yang termasuk dalam kategori aman untuk dikonsumsi atau dibawah standar SNI, Zat Pewarna pada susu kedelai tidak mengandung pewarna sintetis yaitu negatif mengandung Rhodamin B.

Kata kunci : susu kedelai, skor keamanan pangan, angka kuman, zat pewarna