



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Tepung terigu merupakan salah satu bahan pangan pokok yang memiliki angka konsumsi yang cukup tinggi di Indonesia. Tepung terigu saat ini digunakan sebagai bahan baku berbagai makanan di Indonesia, diantaranya: mie instan, roti, biskuit, kue, dan lain sebagainya. Pada semester I 2019, Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) mencatat realisasi konsumsi tepung terigu skala nasional sebesar 3,27 juta ton dan angka konsumsi di tahun 2019 diproyeksikan akan mencapai 6,8 juta ton. Kementerian Pertanian mencatat pertumbuhan konsumsi per kapita tepung terigu 2014-2018 per tahunnya mencapai 19,92 persen. Konsumsi tepung terigu hampir seluruhnya berasal dari produksi lokal yaitu sebesar 99,97 persen dan sisanya dari impor (Erland 2020). Tingginya angka konsumsi menunjukkan bahwa produsen harus menjaga mutu tepung terigu yang diproduksi agar aman dikonsumsi.

Menurut SNI 3751 (2009) mutu fisik, mutu kimia, mutu biologi dan khususnya mikrobiologi harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku. Pada Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (PerBPOM) Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan disampaikan bahwa cemaran mikroba merupakan cemaran dalam pangan olahan yang berasal dari mikroba sehingga dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Tepung terigu yang aman dikonsumsi perlu dilakukan pengujian untuk mengetahui cemaran mikroba yang ada agar sesuai dengan standar yang ditetapkan. Mutu mikrobiologi merupakan indikator sanitasi makanan dan keamanan pangan, hal itu menjadikan mutu ini penting untuk dilakukan analisis. Parameter uji yang perlu dianalisis pada sampel tepung sesuai dengan PerBPOM Nomor 13 Tahun 2019 kategori 06.2 ialah Angka Lempeng Total (ALT), Kapang dan Khamir, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, serta *Salmonella*.

## 1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana prosedur pengujian ALT, Kapang dan khamir, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, serta *Salmonella*?
- 1.2.2 Apakah hasil pengujian ALT, Kapang dan khamir, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, serta *Salmonella* tepung terigu sudah sesuai dengan PerBPOM No.13 Tahun 2019?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu mengimplementasikan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan, memberikan gambaran lingkungan kerja, serta melatih kemampuan berinteraksi dan beradaptasi di lingkungan kerja. Selain itu, tujuan khusus kegiatan PKL yaitu menganalisis tepung terigu sesuai dengan metode analisis yang tertera pada PerBPOM No.13 Tahun 2019.

#### 1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan untuk penulis, yaitu menambah pengetahuan mengenai kemampuan untuk menganalisis tepung terigu secara mikrobiologi. Karya ilmiah ini juga diharapkan dapat bermanfaat baik bagi PT. Saraswanti Indo Genetech, Sekolah Vokasi IPB University, maupun pembaca sebagai bahan informasi bagi masyarakat tentang analisis tepung terigu secara mikrobiologi.

#### 1.5 Ruang Lingkup

© Ruang lingkup kegiatan PKL di PT. Saraswanti Indo Genetech adalah pengujian cemaran mikrobiologi pangan pada produk tepung terigu. Parameter cemaran yang diuji mengacu pada PerBPOM Nomor 13 Tahun 2019 dengan kategori pangan nomor 06.2 yaitu sampel tepung meliputi pengujian Angka Lempeng Total, Kapang dan khamir, *Escherichia coli*, *Bacillus cereus*, serta *Salmonella*.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies