



ANALISIS CEMARAN MIKROBIOLOGI PADA DAGING OLAHAN DI PT SARASWANTI INDO GENETECH

DHIYAA SANAYA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Cemaran Mikrobiologi pada Daging Olahan di PT Saraswanti Indo Genetech” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Dhiyaa Sanaya
J3E219141



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

DHIYAA SANAYA, Analisis Cemaran Mikrobiologi pada Daging Olahan di PT Saraswanti Indo Genetech. *Analysis of Microbiological Contamination on Meat Product at PT Saraswanti Indo Genetech*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Perkembangan teknologi pangan saat ini menghadirkan berbagai macam produk pangan yang bermanfaat bagi masyarakat. Salah satu manfaat teknologi pangan yaitu adalah inovasi produk pangan siap saji (*ready to eat*). Pola hidup masyarakat saat ini lebih memilih mengkonsumsi makanan yang praktis. Daging olahan merupakan salah satu produk yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Untuk dapat menghasilkan produk *ready to eat*, produsen harus menjaga keamanan produk dari cemaran mikrobiologi. Tujuan laporan ini yaitu untuk mempelajari analisis cemaran mikrobiologi pada daging olahan di PT Saraswanti Indo Genetech.

Pengujian cemaran mikrobiologi pada daging olahan berdasarkan Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. Parameter pengujian yang dilakukan yaitu pengujian Angka Lempeng Total (ALT) dengan metode cawan tuang (*pour plate*), *Enterobacteriaceae* dengan metode cawan tuang (*pour plate*), *Staphylococcus aureus* dengan metode cawan sebar (*spread plate*) dan uji *Salmonella*. Pada pengujian ini dilakukan hingga uji Konfirmasi Biokimia dengan menggunakan kontrol positif (K+) yang berisi biakan murni mikroba setiap parameter. Tujuan menggunakan K+ yaitu untuk mengetahui pengujian hingga mendapatkan hasil positif.

Laboratorium SIG telah menerapkan ISO/IEC 17025:2017 yang tersertifikasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN). Proses pengujian mulai dari persiapan media, preparasi sampel, pengujian sampel hingga pengamatan hasil uji. Hasil pengujian sampel daging olahan dengan parameter uji ALT yaitu <10 (koloni/g), uji *Enterobacteriaceae* yaitu <10 (koloni/g), uji *Staphylococcus aureus* yaitu <10 (koloni/g) dan uji *Salmonella* yaitu negatif/25 gram. Berdasarkan hasil pengujian sampel daging olahan yang menunjukkan tidak terdapat pertumbuhan mikroba sehingga sampel daging olahan telah sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019. Sampel daging olahan dinyatakan bebas dari cemaran mikroba karena hasil pengujian berada di bawah batas cemaran mikroba dan produk aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci: daging olahan, pengujian mikrobiologi, teknologi pangan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



ANALISIS CEMARAN MIKROBIOLOGI PADA DAGING OLAHAN DI PT SARASWANTI INDO GENETECH

DHIYAA SANAYA



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



Judul Laporan Akhir : Analisis Cemaran Mikrobiologi pada Daging Olahan di
PT Saraswanti Indo Genetech
Nama : Dhiyaa Sanaya
NIM : J3E219141

Disetujui oleh

Pembimbing:
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Eary Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian: 11 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.