

RINGKASAN

LUH INTAN SURYANI. Pengawasan Mutu Mikrobiologi pada Produk *Retain* Minuman Yogurt di PT ABC Kogen Dairy. *Microbiological Quality Control of Retained Yogurt Drink Products at PT ABC Kogen Dairy*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

PT ABC Kogen Dairy merupakan salah satu produsen olahan susu segar. Minuman yogurt merupakan salah satu hasil produksi di PT ABC Kogen Dairy. Susu segar yang digunakan sebagai bahan baku merupakan hasil dari peternakan sendiri yang berada di dataran tinggi Garut. Sebagai perusahaan yang sedang berkembang di bidang produsen olahan susu, PT ABC Kogen Dairy selalu berupaya untuk menghasilkan produk sesuai spesifikasi yang telah ditentukan. Tujuan dari kegiatan PKL di PT ABC Kogen Dairy adalah mempelajari sistem pengawasan mutu mikrobiologi produk *retain* minuman yogurt.

Kualitas keamanan pangan olahan sangat penting untuk memenuhi hak konsumen yaitu mendapat produk pangan yang aman. Keamanan pangan sangat ditentukan oleh pengawasan bahan baku hingga produk akhir. Pengawasan mikrobiologi merupakan salah satu jenis pengawasan untuk mengendalikan pencemaran mikroba dalam produk. Pengujian mikrobiologi di PT ABC Kogen Dairy dilakukan di laboratorium dengan sistem dan fasilitas yang memadai. Pengambilan sampel atau sampel yang akan diuji dilakukan secara aseptis dan ditampung di dalam wadah yang telah disterilisasi.

PT ABC Kogen Dairy mempunyai manajemen penyimpanan dan pengujian produk *retain* yang digunakan untuk media referensi perusahaan jika terdapat komplain dari konsumen. Pengujian *Total Plate Count* (TPC), koliform, kapang dan khamir di PT ABC Kogen Dairy dilakukan pada produk *retain* untuk *monitoring* kualitas produk dari segi keamanan mikrobiologi. Pengujian produk *retain* dilakukan pada saat produk telah mencapai umur simpan selama 3 bulan, 6 bulan, 9 bulan, dan 12 bulan.

Spesifikasi hasil pengujian koliform yaitu < 3 cfu/ml, *Total Plate Count* (TPC) yaitu < 100 cfu/ml, kapang dan khamir yaitu negatif/25 ml. Spesifikasi perusahaan tentang batas cemaran mikroba mengacu pada Peraturan BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) nomor 16 tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. Hasil pengujian mikrobiologi terhadap produk *retain* minuman yogurt menunjukkan kesesuaian dengan spesifikasi yang ditetapkan oleh perusahaan. Pengujian mikrobiologi di laboratorium eksternal sebaiknya dilakukan secara berkala untuk membandingkan dan memastikan bahwa hasil pengujian di laboratorium internal dapat dipercaya.

Kata kunci : minuman yogurt, *monitoring*, mutu mikrobiologi, produk *retain*.

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 atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.