



RINGKASAN

LIANA ZAHRA. Pengujian Mutu Mikrobiologi pada Produk *Blanched Extra Fine Almond* di PT Gunanusa Eramandiri, Cikarang-Bekasi. *Microbiological Quality Testing of Blanched Extra Fine Almond Product at PT Gunanusa Eramandiri, Cikarang-Bekasi*. Dibimbing oleh Mrr LUKIE TRIANAWATI.

PT Gunanusa Eramandiri merupakan perusahaan yang bergerak dalam pengolahan kacang-kacangan. Salah satu produk yang dihasilkan yaitu *Blanched Extra Fine Almond* (BEFA). Produk ini merupakan hasil samping dari proses pemotongan kacang almond berupa *powder* dan *flakes* kacang almond. *Powder* dan *flakes* tersebut dihaluskan dan diayak hingga menjadi partikel yang lebih halus. BEFA merupakan produk yang memiliki ukuran partikel yang kecil sehingga mempunyai permukaan yang luas. Berdasarkan hal tersebut, *produk ini* memiliki kemungkinan besar untuk kontak dengan benda lain yang akan mempengaruhi mutu produk khususnya pada mutu mikrobiologi. Pengujian mikrobiologi dilakukan untuk memastikan cemaran mikrobiologi yang terdapat pada produk tidak melampaui ambang batas yang telah ditentukan perusahaan. Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini untuk mengetahui pengujian terhadap mutu mikrobiologi pada produk BEFA di PT Gunanusa Eramandiri.

Pengujian mikrobiologi pada produk BEFA meliputi tiga parameter, yaitu *Total Plate Count* (TPC), *Total Yeast and Mold*, dan *Salmonella*. Pada setiap parameter pengujian dilakukan pengenceran sampel dengan pengencerkan sampel sebanyak satu tingkat pengenceran (10^1), yaitu dengan menimbang 10 gram sampel ke dalam 90 ml larutan pengencer *Buffered Peptone Water* (BPW). Pengujian TPC dilakukan dengan metode tuang kemudian diinkubasi pada suhu $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ selama $72\text{ jam} \pm 2\text{ jam}$. Ciri positifnya yaitu koloni yang berbentuk bulat dan berwarna kekuningan. Selanjutnya pengujian total *Yeast and Mold* dilakukan dengan metode tuang kemudian diinkubasi pada suhu $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ selama $5\text{ hari} \pm 2\text{ jam}$. Ciri positifnya yaitu koloni kapang dan khamir berwarna putih atau hijau kehitaman. Pengujian *Salmonella* dilakukan dengan beberapa tahap yaitu *pre enrichment*, *enrichment selective*, *plating* dan identifikasi, serta uji konfirmasi. Pada pengujian *Salmonella* ini hanya dilakukan hingga tahap *plating* dan identifikasi dengan metode *streak* karena tidak terdapat ciri positif yaitu koloni berwarna merah, melainkan koloni yang berwarna ungu.

Hasil yang diperoleh dari pengujian mikrobiologi dengan tiga parameter pada produk BEFA tidak melebihi ambang batas yang ditentukan perusahaan. Rata-rata hasil uji TPC, *Total Yeast and Mold* dan *Salmonella* berturut-turut adalah $3,9 \times 10^2\text{ cfu/g}$, $3,6 \times 10^1\text{ cfu/g}$, dan negatif/10 g. Hasil ini tidak melebihi spesifikasi perusahaan yaitu $1 \times 10^5\text{ cfu/g}$, $1 \times 10^2\text{ cfu/g}$ dan negatif/ 10 g.

Kata Kunci : *Blanched Extra Fine Almond, Salmonella, TPC, Yeast and Mold*

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 mengemukakan 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