

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kacang almond merupakan komoditas biji-bijian yang memiliki kandungan nutrisi tinggi, yaitu dalam 100 gram kacang almond mengandung total lemak nabati sebesar 49.9 g, serat pangan 12.2 g, vitamin B (B1, B2, B3, B6) 4.7 mg, vitamin E 25.63 mg, serta tinggi Ca, K, dan P masing-masing 269.481 mg, dan 733 mg (USDA 2016). Tingginya nutrisi tersebut, kacang almond dapat diolah menjadi berbagai produk salah satunya yaitu bubuk almond. Bubuk almond juga termasuk salah satu alternatif *gluten free* sebagai pengganti tepung terigu. Bubuk almond dapat diolah menjadi bahan dasar atau bahan tambahan untuk membuat makanan yang baik untuk kesehatan. Bubuk almond merupakan bahan makanan yang terbuat dari kacang almond dan melalui proses penggilingan untuk memperoleh konsistensi yang diinginkan dengan atau tanpa bahan tambahan.

PT Gunanusa Eramandiri merupakan salah satu produsen pengolah kacang-kacangan di Indonesia. Jenis produk yang dihasilkan yaitu kacang *roasted*, *chopped*, *paste*, *powder* dan lainnya. BEFA atau bubuk almond merupakan salah satu produk yang dihasilkan. Produk ini merupakan hasil samping dari proses pemotongan kacang almond berupa *powder* dan *flakes* kacang almond. *Powder* dan *flakes* tersebut dihaluskan dan diarak hingga menjadi partikel yang berukuran kecil dan mempunyai permukaan yang luas. Produk dengan permukaan yang luas atau dalam bentuk bubuk bersifat higroskopis sehingga menjadi media yang baik untuk pertumbuhan mikroba yang dapat berasal dari udara di ruang produksi, mesin dan peralatan, pengemasan maupun *hygiene* pekerja. Berdasarkan hal tersebut, produk ini memiliki kemungkinan besar untuk kontak dengan benda lain yang akan mempengaruhi mutu produk khususnya pada mutu mikrobiologi.

Mutu mikrobiologi pada produk akan sangat menentukan kualitas produk tersebut aman dikonsumsi dan diperjual belikan kepada konsumen. Pengujian serta pengawasan yang baik perlu dilakukan untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar mutu yang berlaku. Pengujian mutu mikrobiologi pada produk BEFA meliputi tiga parameter mikrobiologi diantaranya yaitu *Total Plate Count*, *Total Yeast and Mould*, dan *Salmonella*.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa dalam dunia kerja terutama dalam bidang pangan. Selain itu, dapat memberikan masukan positif untuk pengembangan dan kemajuan perusahaan, serta dapat menjadi sumber informasi maupun referensi bagi pembaca. Secara khusus, PKL ini bertujuan untuk mempelajari teknis dan pengujian mutu mikrobiologi pada produk BEFA yang meliputi tiga parameter pengujian yaitu *Total Plate Count*, *Total Yeast and Mold* dan *Salmonella* berdasarkan standar yang berlaku di perusahaan.



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