

RINGKASAN

DITA INDRAYANTI DEWI. Pengawasan Mutu Mikrobiologi pada Produk Akhir Minuman Berkarbonasi “ZODA” di PT Kreasi Mas Indah Bogor. *Microbiological Quality Monitoring on The Final Product of “ZODA” Carbonated Drinks at PT Kreasi Mas Indah Bogor*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Mutu pangan merupakan keadaan ketika semua persyaratan mengenai karakteristik suatu pangan harus dipenuhi sehingga pangan tersebut aman untuk diolah atau dikonsumsi langsung oleh masyarakat. PT Kreasi Mas Indah merupakan perusahaan pangan yang fokus dalam memproduksi minuman ringan yang terdiri dari minuman berkarbonasi dan minuman non-berkarbonasi. Minuman berkarbonasi merupakan minuman yang memiliki rasa gigit pada lidah saat diminum sebab mengandung karbondioksida yang jika bertemu dengan air akan membentuk asam karbonat (H_2CO_3). Kandungan mikroba pada produk akhir harus diperiksa secara rutin dengan tujuan agar mutu produk yang dihasilkan terjaga sampai ke tangan konsumen. Pengawasan mutu mikrobiologi merupakan upaya untuk menguji kandungan mikroba pada produk sehingga dapat diketahui jumlah kandungan mikroba telah sesuai atau melewati batas acuan yang digunakan oleh perusahaan.

Pengujian mikroba yang dilakukan PT Kreasi Mas Indah terdiri atas Angka Lempeng Total (ALT), kapang dan khamir, serta *coliform* dan *Escherichia coli*. Metode yang digunakan adalah metode konvensional dan metode kultur modifikasi. Metode konvensional dilakukan untuk menguji Angka Lempeng Total (ALT) dengan media *Plate Count Agar* (PCA) sedangkan metode kultur modifikasi dilakukan untuk menguji kapang dan khamir serta *coliform* dan *Escherichia coli* dengan media *Compact Dry YMR* dan *EC*. Proses pengujian dilakukan dengan cara filtrasi yaitu pemisahan padatan pada air menggunakan media filter berupa kertas membran filter.

Hasil analisis mikroba pada hari ke-1 hingga ke-3 untuk uji Angka Lempeng Total (ALT) tidak melewati spesifikasi perusahaan yaitu maksimum 100 koloni/100 ml dan standar SNI 3708-2015 yaitu maksimum 1×10^4 koloni/100 ml. Pada uji kapang dan khamir juga tidak melewati spesifikasi perusahaan yaitu maksimum 15 koloni/100 ml dan standar SNI 3708-2015 yaitu maksimum 1×10^4 koloni/100 ml, serta uji *coliform* dan *Escherichia coli* telah memenuhi spesifikasi perusahaan yaitu tidak ada pertumbuhan koloni dan standar SNI 3708-2015 yaitu maksimum 1 koloni/100 ml. Hasil analisis mikroba tersebut membuktikan bahwa kandungan mikroba pada produk akhir minuman berkarbonasi ZODA telah sesuai dengan spesifikasi perusahaan dan SNI 3708-2015 mengenai air soda sehingga produk tersebut dinyatakan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Sistem pengawasan mutu mikrobiologi pada PT Kreasi Mas Indah diharapkan tetap dipertahankan agar mendapatkan kepercayaan dari konsumen.

Kata kunci : minuman berkarbonasi, pengawasan mutu mikrobiologi.