



## RINGKASAN

ANALIA FONDA NURSETIANINGSIH. Pengujian Mutu Mikrobiologi pada Pempek dan Sirup di Balai Besar POM Palembang. *Microbiology Quality Assesment of Pempek and Syrup at Balai Besar POM Palembang*. Dibimbing oleh ANDES ISMAYANA.

Pengujian mutu produk pangan sangat penting untuk dilakukan agar mutu dari produk pangan selalu konsisten memenuhi standar yang berlaku. Pengujian mikrobiologi dilakukan karena dalam proses daur hidup produk pangan memerlukan waktu yang cukup lama sehingga produk tersebut harus aman secara mikrobiologi sampai ke tangan konsumen. Tujuan laporan ini adalah mempelajari proses pengujian mutu mikrobiologi pada pempek dan sirup di Balai Besar POM di Palembang.

Pengujian mutu mikrobiologi pada pempek yaitu Angka Lempeng Total menggunakan metode *pour plate* atau cawan tuang, angka *Staphylococcus aureus* menggunakan metode *spread plate* atau cawan sebar dan identifikasi *Salmonella*. Identifikasi *Salmonella* terdiri dari beberapa tahapan yaitu tahap pra-pengkayaan, pengkayaan, isolasi dan konfirmasi. Pengujian mutu mikrobiologi pada sirup yang dilakukan di Balai Besar POM di Palembang yaitu menguji *Escherichia coli* menggunakan metode *Most Probable Number*. Hasil dari pengujian yang dilakukan akan dilihat kesesuaiannya dengan Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

Proses pengujian mutu mikrobiologi pada Balai Besar POM di Palembang telah memenuhi standar, mulai dari pengambilan sampel, penyimpanan sampel, pengujian sampel dan penyajian hasil uji dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang ada. Hasil pengujian mutu mikrobiologi pada ketiga sampel pempek untuk total mikroba atau ALT yaitu  $<10 - 1,9 \times 10^3$  koloni/g, angka *Staphylococcus aureus*  $<10$  koloni/g dan *Salmonella* negatif/25 gram. Sedangkan hasil pengujian *Escherichia coli* pada ketiga sampel sirup yaitu  $<0,3$  APM/ml. Berdasarkan hasil pengujian tersebut, mutu mikrobiologi pada pempek dan sirup telah sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 karena hasil uji tidak melebihi batas cemarkan mikroba yang tercantum pada peraturan tersebut.

Kata kunci: pempek, pengujian mikrobiologi, sirup

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