



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.

## RINGKASAN

RACHEL SAMANTHA LOURASIA. Pengujian Mutu Mikrobiologi pada Produk Akhir Sirup 'Marjan' di PT Lasallefood Indonesia Depok. *Microbiology Quality Test on The Final Product of "Marjan" Syrup at PT Lasallefood Indonesia Depok.* Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

Dewasa ini, masyarakat memberikan perhatian lebih terhadap nilai gizi dan keamanan pangan yang dikonsumsi. Terjaminnya keamanan pangan dapat dilakukan dengan pengujian mutu pangan salah satunya adalah pengujian mutu mikrobiologi. Pengujian mutu mikrobiologi bermanfaat bagi industri pangan yaitu dapat membantu industri dalam meningkatkan kualitas dan keamanan pangan selama proses sampai tahap akhir produksi.

PT Lasallefood Indonesia merupakan perusahaan makanan dan minuman yang terkemuka dan kompetitif di Indonesia dengan sirup "Marjan" sebagai salah satu produk unggulan. Perusahaan berusaha untuk menghasilkan produk dengan mutu yang terbaik. Sebelum produk sirup sampai ke tangan konsumen, perlu dilakukan konfirmasi mutu dengan cara pengujian salah satunya pengujian mutu mikrobiologi. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT Lasallefood Indonesia ini bertujuan untuk mempelajari pengujian mutu mikrobiologi produk akhir sirup "Marjan". Pengujian mutu mikrobiologi dilakukan untuk memastikan kembali dan membuktikan bahwa produk sirup yang dihasilkan perusahaan sudah sesuai dengan syarat mutu yang telah ditetapkan oleh pemerintah maupun dari perusahaan. Pengujian mutu mikrobiologi pada produk sirup ini meliputi tiga parameter yaitu Angka Lempeng Total (ALT) menggunakan metode tuang (SNI ISO 4833-1:2015), angka kapang dan khamir yang juga menggunakan metode tuang (SNI ISO 21527-1:2012), serta *Escherichia coli* menggunakan metode Angka Paling Mungkin (ISO 7251:2005).

Hasil pengujian menunjukkan bahwa mutu mikrobiologi produk telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh Peraturan BPOM No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Cemar Mikroba pada produk sirup di parameter angka kapang dan khamir yaitu 0 sampai 1 koloni/ml dan pada parameter *E. coli* yaitu kurang dari 3 koloni/ml sirup. Hasil pengujian juga memenuhi standar SNI 3544:2013 tentang sirup pada parameter ALT yaitu 0 sampai 1 koloni/ml sehingga produk sirup dapat dikatakan memiliki kualitas yang baik dan aman untuk dipasarkan.

Kata kunci : metode tuang, mikroba, MPN, pengujian mutu mikrobiologi, sirup