



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGUJIAN MUTU MIKROBIOLOGI PADA PRODUK AKHIR SIRUP “MARJAN” DI PT LASALLEFOOD INDONESIA DEPOK

RACHEL SAMANTHA LOURASIA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengujian Mutu Mikrobiologi pada Produk Akhir Sirup ‘Marjan’ di PT Lasallefood Indonesia Depok” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Rachel Samantha Lourasia
J3E119087



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



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 memurnikan 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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

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.



PENGUJIAN MUTU MIKROBIOLOGI PADA PRODUK AKHIR SIRUP “MARJAN” DI PT LASALLEFOOD INDONESIA DEPOK

RACHEL SAMANTHA LOURASIA



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

Pengantar pada ujian Laporan Akhir: Rianti Dyah Hapsari, S. T. P, M. Sc.

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

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.

Judul Laporan Akhir : Pengujian Mutu Mikrobiologi pada Produk Akhir Sirup
"Marjan" di PT Lasallefood Indonesia Depok
Nama : Rachel Samantha Lourasia
NIM : J3E119087

Disetujui oleh

Pembimbing :
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Diketahui oleh

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



Tanggal Ujian: 7 Juli 2022

Tanggal Lulus:

02 AUG 2022