

RINGKASAN

Validasi Metode Kimia Dan Penilaian Efektivitas Jenis Media Pengencer Pengujian Mikrobiologi Dan Kimia Pada Produk Nugget, Frieska Fatima Aziz, Nim B32170979, Tahun 2020, 51 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP., M.P (Pembimbing 1), Denny Kurniawati, S.TP., M.Agr (Pembimbing 2).

PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* unit Ngoro merupakan suatu industri pangan yang bergerak pada bahan olahan dari daging ayam. Perusahaan memiliki merk dagang yaitu golden fiesta, fiesta, champ, akumo dan okey. Masing-masing merk tersebut dibuat dengan formulasi yang berbeda, dimana formulasi yang diberikan disesuaikan dengan grade atau tingkatan *nugget*.

Validasi merupakan suatu tindakan yang dilakukan untuk membuktikan bahwa suatu metode yang dilakukan adalah metode yang valid. Lama waktu pengeringan kadar air merupakan salah satu parameter yang harus divalidasi, hal tersebut berkaitan dengan PT. Charoen Pokphand bukan hanya memproduksi 1 jenis *brand* melainkan terdapat banyak *brand*. Selain pengujian kimia perusahaan juga melakukan pengujian mikrobiologi dan kimia. Proses pengujian dilakukan dengan menggunakan larutan KH_2PO_4 , beberapa jurnal menjelaskan bahwa pengujian dapat dilakukan dengan menggunakan *Buffered Peptone Water*, *Vagatable Peptone* dan aquades. Perbedaan jenis pengencer tersebut perlu dilakukan pengujian mikrobiologi dan kimia khususnya pada produk nugget yang di produksi di perusahaan.

Penelitian ini bertujuan untuk memvalidasi lama waktu pengeringan kadar air dan mengetahui perbedaan penggunaan jenis larutan pengencer khususnya pada produk nugget yang di produksi di PT. Charoen Pokphand. Penelitian dilakukan pada bulan November-Desember 2019 di Laboratorium perusahaan. Parameter pengujian meliputi pengujian TPC, *Enterobacteriaceae* dan pH.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa validasi lama waktu pengeringan kadar air pada nugget champ, okey dan akumo dapat dilakukan dengan waktu 4 jam. Hasil penelitian efektivitas penggunaan larutan pengencer terhadap pengujian nugget menunjukkan bahwa pengujian TPC dengan menggunakan larutan pengencer KH_2PO_4 , *Buffered Peptone Water*, *Veggie-tones Vegetable Peptone* dan aquades memiliki efektivitas yang sama terhadap pertumbuhan bakteri baik pada nugget champ, okey dan akumo. Pengujian *Enterobacteriaceae* dengan menggunakan jenis larutan yang berbeda memiliki efektivitas pertumbuhan yang sama, dimana pada semua brand tidak terdapat adanya pertumbuhan bakteri. Hasil pengujian pH menunjukkan bahwa masing-masing larutan pengencer berpengaruh nyata terhadap pengujian pH, jenis brand nugget dan interaksi antara jenis larutan pengencer dan brand nugget tidak berpengaruh nyata terhadap pengujian pH.