

RINGKASAN

Efektivitas Ekstrak Kulit Petai (*Parkia speciosa Hassk*) Sebagai Disinfektan Alami Pada Sayuran Segar, Silvia Wulandari Azhar, Nim B32170463, Tahun 2020, 60 hlm, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati S.TP, MT, M.Sc (Pembimbing).

Mengonsumsi produk segar terutama sayuran segar yang terkontaminasi dengan bakteri patogen menjadi salah satu penyebab timbulnya penyakit bawaan pangan (*Foodborne disease*). Kebiasaan mengonsumsi sayuran segar tersebut diperlukan proses pencucian yang tepat dan baik untuk mengurangi pencemaran mikroorganisme pada sayuran. Pencucian dapat dilakukan dengan air, larutan bakterisidal seperti klorin dan disinfektan lainnya. Penggunaan senyawa fitokimia seperti senyawa fenolik dari tanaman dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti disinfektan sintesis, karena senyawa-senyawa tersebut dapat dimanfaatkan sebagai antibakteri. Salah satu bahan alami yang dapat dijadikan sebagai disinfektan alami pada sayuran segar ialah kulit petai. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui efektivitas ekstrak kulit petai dalam mengurangi atau menghilangkan bakteri patogen pada sayuran segar. Metode yang digunakan adalah pemeriksaan jumlah bakteri dengan metode *Total Plate Count* (TPC). Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak kulit petai sebagai disinfektan alami mampu mengurangi jumlah bakteri patogen pada leunca adalah 2,564 *log reduction* (*B. cereus*), 4,421 *log reduction* (*L. monocytogenes*), 3,358 *log reduction* (*S. aureus*), 3,827 *log reduction* (*P. aeruginosa*), 2,529 *log reduction* (*S. enterica* serovar Typhimurium). Sedangkan penurunan jumlah bakteri pada selada adalah 2,182 *log reduction* (*B. cereus*), 1,720 *log reduction* (*L. monocytogenes*), 2,969 *log reduction* (*S. aureus*), 3,358 *log reduction* (*P. aeruginosa*), 3,370 *log reduction* (*S. enterica* serovar Typhimurium).