

## RINGKASAN

**Analisis Cemaran Bakteri (*Salmonella sp.* dan *Yeast And Moulds*) dalam Menentukan Kualitas Keamanan Biskuit Richwell Variant Coconut di PT Satoria Agro Industri**, Mochamad Fatchul Huda, NIM B32201053, Tahun 2022, 48 hlm, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan Magang ini dilaksanakan di PT Satoria Agro Industri yang berada di Jalan Raya Kejayan – Purwosari KM. 16, Sambisirah Selatan, Kecamatan Wonorejo Kabupaten Pasuruan Jawa Timur pada tanggal 11 Agustus – 11 Desember 2022.

Standarisasi keamanan pangan dalam sebuah Industri pangan merupakan hal yang mutlak untuk di tetapkan sebagai penunjang keselamatan dan kenyamanan konsumen. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan. Untuk menjamin pangan yang tersedia di masyarakat aman dikonsumsi, maka diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen. Pada penyelenggaraan keamanan pangan, semua kegiatan atau proses produksi di dalam negeri maupun yang berasal dari impor untuk menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi harus melalui penerapan persyaratan keamanan pangan.

Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh banyak kalangan mulai dari balita hingga lanjut usia dengan kuantitas yang semakin meningkat dari tahun ke tahun, bahkan sejak tahun 2008, permintaan pasar ekspor terhadap biskuit terus meningkat. Biskuit banyak dikonsumsi dan disenangi karena enak, jenis dan bentuknya beragam, serta cukup mengenyangkan. Dengan semakin meningkatnya konsumsi biskuit oleh banyak kalangan masyarakat, sebaiknya diikuti dengan jaminan kualitas akan produk tersebut yang dilaksanakan melalui kegiatan Analisa mikrobiologi.

Laboratorium Mikrobiologi di PT Satoria Agro Industri menyediakan analisis yang akurat dan sesuai standart. Laboratorium ini digunakan untuk mengetahui dan menganalisa adanya bakteri pada produk. Beberapa uji yang dilakukan yaitu angka lempeng total, coliform, *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacteria*, *Kapang*, *Khamir*, dan *Bacillus cereus*. Selain itu, Laboratorium microbiology di PT Satoria Agro Industri juga dipergunakan untuk Analisa Swab sebagai upaya penanggulangan adanya kontaminasi, mulai dari peralatan produksi, bangunan produksi, tempat produksi, kemasan produksi, dan juga kondisi pekerjaanya.

Proses Analisa adanya cemaran mikroba pada biscuit dimulai dari pengambilan sampel biscuit yang dilakukan secara aseptik, yaitu sampel diambil secara acak dari beberapa batch yang menjadi perwakilan bagian awal, tengah dan akhir kemudian dikemas menggunakan plastic yang sudah disterilisasi dan dibawa ke laboratorium quality control Mikrobiologi untuk dilakukan pengujian. Penelitian ini dilakukan terhadap sampel Biskuit Richwell variant Coconut yang diproduksi pada bulan September dan Oktober oleh PT Satoria Agro Industri untuk menentukan kualitas keamanan pangan terhadap adanya cemaran bakteri *Salmonella Sp.* dan *Yeast and Mould*.

Berdasarkan hasil pengujian microbiologi yang telah dilakukan pada sampel Biskuit Richwell variant coconut terhadap cemaran bakteri (*Salmonella Sp* dan *Yeast and Mould*) dapat disimpulkan bahwa produk biscuit yang diproduksi di PT Satoria Agro Industri telah memenuhi syarat SNI:2973-2011 dengan nilai pertumbuhan Bakteri *Salmonella Sp* dikatakan Negatif/25g, serta Angka Kapang Khamir menunjukkan hasil <10 CFU/g sehingga biscuit tersebut aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan konsumen.