

RINGKASAN

Uji Mikrobiologi (TPC Coliform) dan Sensorik Pada penyimpanan Cake Dengan Penambahan Kalium Sorbat. Lailatul Khoirul Asna, NIM B32201031, Tahun 2023, 46 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing)

Cake ialah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, shortening, susu, telur, dan bahan penambah aroma. Bahan penyusun menentukan jenis mikroorganisme yang dapat tumbuh dengan baik. Keberadaan bakteri didukung oleh kandungan nutrisi pada cake tersebut yang menguntungkan untuk pertumbuhan bakteri. Selain kadar air ada kandungan komposisi yang dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri yaitu kandungan protein pada cake. Protein pada cake terdapat pada tepung dan telur. Mikroba yang dapat menghasilkan enzim proteolitik mampu memecah molekul protein menjadi asam-asam amino. Oleh karena itu, perlu ditambahkan bahan tambahan makanan seperti kalium sorbat sebagai pengawet pada cake.

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan kondisi optimal penggunaan sorbat sesuai dengan waktu penyimpanan, jumlah mikroba serta kualitas mutu pada cake. Pengujian ini total cemaran bakteri menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC), coliform menggunakan metode *Most Probable Number* (MPN) serta pengujian sensorik pada cake. Rancangan penelitian yang digunakan adalah jenis RAL (Rancangan Acak Lengkap) menggunakan dua faktor. Faktor pertama konsentrasi kalium sorbat (0%,0,025%,0,05%, dan 0,1%). Faktor kedua yaitu lama penyimpanan (4,6,8 dan 10) hari. Pada semua interaksi yang dapat mengoptimalkan penggunaan sorbat pada perlakuan K4 penambahan konsentrasi kalium sorbat 0,1% atau 1000 ppm dengan waktu penyimpanan 10 hari masih dalam kondisi baik. Pada uji analisis sensoris parameter warna, aroma, tekstur, dan penampakan yang memiliki nilai paling baik pada perlakuan K4 dengan konsentrasi kalium sorbat 0,1% dan waktu penyimpanan 4 hari.