

## RINGKASAN

**Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Menu *Inflight Roast Chicken Light Soya* berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) di Aerofood ACS Surabaya.** Khonsa Azzahrah Tsalatsa Firdausi, NIM B41200669, Tahun 2023, 67 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati, S.TP., MT., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Industri *catering* maskapai penerbangan sangat dibutuhkan oleh maskapai penerbangan, untuk memenuhi kepuasan konsumen dalam bidang kuliner, salah satunya yaitu Aerofood ACS. Aerofood ACS merupakan contoh perusahaan *flight catering* yang ternama dan tertua di Indonesia, serta merupakan anak usaha dari Garuda Indonesia. Tujuan dari penelitian magang ini yaitu untuk menganalisis jumlah koloni mikroba yang berada dalam suspensi makanan penerbangan Aerofood ACS berdasarkan uji TPC (*Total Plate Count*). Analisis kuantitatif mikrobiologi pada bahan pangan penting dilakukan untuk mengetahui mutu bahan pangan. Beberapa cara dapat digunakan untuk menghitung atau mengukur jumlah jasad renik didalam suatu suspensi atau bahan yaitu dengan perhitungan jumlah sel.

Hasil penelitian jumlah bakteriologi yang didapat pada menu *inflight Roast Chicken Light Soya* yaitu  $1,92 \times 10^4$ . Berdasarkan hasil penelitian jumlah TPC untuk sampel menu *inflight Roast Chicken Light Soya* yang didapatkan merupakan hasil uji bakteriologi bagi makanan penerbangan yang tergolong aman untuk dikonsumsi.

***Kata kunci : Aerofood ACS, Hitung Cawan, Metode Pour Plate, TPC***