

RINGKASAN

PENGENDALIAN BAKTERI *Escherichia Coli* PADA PRODUK JADI AIR MINUM DALAM KEMASAN (AMDK) Di PT Segar Murni Utama, Mojokerto, Jawa Timur. Cindy Nestya Liliani NIM. B32220454, Tahun 2024, 52 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus – 30 November 2024 di PT Segar Murni Utama, Jalan Raya Gayaman No.01, Desa Gayaman, Kecamatan Mojoanyar, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, mahasiswa juga dapat membandingkan hubungan teori dengan praktik kerja dalam suatu industry dan meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa saat terjun langsung ke dunia kerja.

PT Segar Murni Utama adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri pangan yaitu air minum dalam kemasan (AMDK) demineral. Air minum dalam kemasan (AMDK) adalah air yang diolah dengan menggunakan teknologi reserve osmosis (RO) yang kemudian dikemas dalam berbagai ukuran seperti kemasan cup 120 ml, kemasan cup 240 ml, kemasan botol 330 ml, kemasan botol 600 ml, kemasan botol 1500 ml dan kemasan galon 19 liter. PT Segar Murni Utama memfokuskan pengolahan air minum dalam kemasan (AMDK) demineral dengan menggunakan sistem reserve osmosis (RO) dan penambahan ozon pada produk akhir sebelum proses pengemasan.

Tujuan dari pelaksanaan magang di PT Segar Murni Utama adalah untuk mengetahui pengendalian bakteri *Escherichia Coli* pada produk air minum dalam kemasan (AMDK) demineral MOJO TRAS melalui penetapan batas kritis (CCP) perusahaan ini yaitu sistem reserve osmosis (RO) dan injeksi ozon. Berdasarkan data pengujian yang dilakukan pada minggu ke4 Oktober sampai minggu ke2 November 2024, diperoleh hasil positif bakteri *Coliform* dan negatif bakteri *Escherichia Coli* pada air setengah jadi. Setelah melewati mesin RO dan injeksi

ozon (produk jadi) diperoleh hasil penujian negatif bakteri *Escherichia Coli* dan *Coliform* pada produk jadi. Sehingga produk jadi tersebut telah memenuhi Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 02/Men.Kes/SK/I/2023.