

# **Pengaruh Kontaminasi *Bacillus Cereus* Pada Kwetiau Kering dan Kwetiau Basah Berbahan Dasar Pisang Kepok**

**Elok Hufatul Rohma**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

## **ABSTRAK**

Pisang merupakan jenis buah yang paling umum ditemui tidak hanya diperkotaan tetapi sampai ke pelosok desa. Ada berbagai jenis buah pisang salah satunya adalah pisang kepok. Pisang kepok merupakan jenis pisang olahan yang penting terutama pisang goreng dalam berbagai variasi, sangat cocok diolah menjadi kripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional dan tepung. Untuk memanfaatkan gizi yang terkandung pada daging pisang, ketersediaan bahan baku yang melimpah dan dapat meningkatkan nilai ekonomis pada tepung pisang dilakukan penelitian pengolahan tepung pisang menjadi alternatif produk pangan baru yang sehat dan aman bagi kesehatan seperti kwetiau. Kwetiau kering dan kwetiau basah berbahan dasar pisang kepok merupakan produk inovasi pangan baru yang memanfaatkan ketersediaan buah pisang yang melimpah. Buah pisang kepok dapat diolah menjadi tepung pisang yang memiliki warna putih dan lebih menarik daripada pisang lainnya. Produk makanan ini ditujukan kepada konsumen yang mengurangi konsumsi beras sebagai bahan asli dari produk kwetiau. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember. Metode yang digunakan adalah pada penelitian pendahuluan menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok dan untuk penelitian lanjutan hanya mencari rerata dengan hasil rerata kadar pati resisten nilai tertinggi pada komposisi D dengan nilai 73,80% nilai terendah pada komposisi E 65,52 %. Uji tekstur nilai tertinggi pada komposisi C dengan nilai 14,86 %. Pada uji kontaminasi *Bacillus cereus* terhadap kwetiau basah didapatkan hasil bahwa semakin tinggi suhu penyimpanan terhadap produk maka mikroorganisme yang berkembang akan semakin banyak jumlahnya begitupun sebaliknya.

Kata kunci : tepung pisang, kwetiau