Universitas Indonesia Library >> UI - Tugas Akhir

Analisis cemaran mikroorganisme pada kayu manis (cassia vera)

Vidyarifo Dellyagita Romeda, author

Deskripsi Lengkap: https://lib.ui.ac.id/detail?id=20379649&lokasi=lokal

---

Abstrak

ABSTRAK
Mikroorganisme memiliki sifat yang beragam mulai dari yang menguntungkan hingga yang merugikan (patogen). Sifat yang merugikan dari mikroorganisme itu antara lain dapat merusak bahan pangan dan berbahaya jika dikonsumsi. Atas dasar tersebut sebelum dipasarkan, biasanya pihak eksportir ataupun importer kayu manis mengujikan produknya ke Departemen Perdagangan Direktorat Pengawasan dan Pengendalaian Mutu Barang untuk perlindungan konsumen. Pengujian kayu manis ini dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Departemen Perdagangan Dit. PPMB dengan parameter-parameter sebagai berikut: pengujian Enterobacteriaceae, pengujian E.coli serta pengujian yeast dan mold. Dari pengujian yang menggunakan media VRBGA (Violet Red Bile Glucose Agar) , diperoleh jumlah sel Enterobacteriaceae dalam contoh kayu manis tersebut masih di bawah standar baku maksimum berdasarkan Keputusan Dirjen. POM no 03726/D/SK/VII/89 yaitu sebesar 1.103 (kol/gram). Uji presumetive terhadap E.coli pada media LST (Lauryl Sulfate Tryptose) diperoleh jumlah sel kurang dari 3 MPN/gram, yang berarti lebih kecil dari standar baku mutu maksimumnya yaitu 1.103(MPN/gram). Hasil pengujian terhadap yeast dari tiga contoh kayu manis menunjukkan jumlah koloni kurang dari 10 (kol/gram) sedangkan uji terhadap mold dari ketiga sampel tersebut (567,568 dan 569) diperoleh berturut-turut 4,7.102; 1.103;dan 1.103 (kol/gram). Hasil pengujian terhadap mold menunjukkan ketiga contoh kayu manis tersebut tidak layak untuk dipasarkan karena memiliki kandungan mold di atas batas maksimum yang ditetapkan dengan Keputusan Dirjen. POM no 03726/D/SK/VII/89 (1.104 kol/gram)