

“PENGENDALIAN TITIK KRITIS PADA PROSES PRODUKSI BISKUIT SECARA MIKROBIOLOGIS”

Oleh :

Lanawaty Krislayanto ¹
Wahyu Supartono ; Ag. Suryandono ²

INTISARI

Biskuit merupakan salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi oleh penduduk Indonesia. Tingkat resiko kasus keracunan makanan di Indonesia, biasanya disebabkan karena kontaminasi secara mikrobiologis, dan kimiawi. Berlangsungnya kontaminasi di atas memerlukan air dalam setiap prosesnya.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kontaminasi secara mikrobiologi dan menganalisa kadar air biskuit. Ketetapan yang diperoleh digunakan untuk menetapkan titik kendali kritis selama proses produksi biskuit.

Hasil penelitian menunjukkan Angka Lempeng Total biskuit dari jenis tepung terigu Gunung Bromo sebesar $1,58 \times 10^6$ Cf/g dan Kereta Kencana sebesar $0,23 \times 10^6$ Cf/g. Sedangkan hasil Angka Kapang Khamir biskuit dari jenis tepung terigu Gunung Bromo sebesar $184,575 \times 10^4$ Cf/g dan Kereta Kencana sebesar $55,8 \times 10^4$ Cf/g.

Penelitian di atas perlu penurunan angka yang diperoleh dengan memperhatikan aktivitas air selama proses sampai penyimpanannya. Adapun titik-titik kendali kritis tersebut yaitu penimbangan, pencampuran, pendinginan, dan pengemasan.

-
- 1). Mahasiswa Jurusan TIP FTP UGM
 - 2). Staf Pengajar Jurusan TIP FTP UGM