

KARAKTERISTIK MIKROBIOLOGIS DAN ORGANOLEPTIK PADA PRODUK KUNYIT BUBUK DENGAN VARIASI SUHU DAN WAKTU PENGOVENAN

ABSTRAK

Oleh:

ERYSCIA JOVINTA
20/460657/TP/12867

Di PT Sumber Inti Pangan, nilai mikroorganisme hasil pengovenan kunyit bubuk sering kali tidak sesuai dengan standar pemerintah. Untuk menanggulangi hal ini, PT SIP melakukan pengovenan ulang produk dengan metode yang sama. Namun, pengovenan ulang dinilai tidak efektif dan dapat mempengaruhi nilai organoleptik. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh variasi suhu dan waktu pengovenan terhadap karakteristik mikrobiologis dan organoleptik. Variabel yang digunakan adalah pengovenan suhu 95°C *holding time* 18 menit, suhu 105°C *holding time* 15 menit, dan suhu 105°C *holding time* 18 menit dengan pengulangan *holding time* minimal 3x. Pengujian yang dilakukan untuk analisis mikrobiologis adalah *total plate count*, kapang, khamir, *E. coli*, coliform, dan Enterobacteriaceae, serta organoleptik adalah warna, aroma, dan rasa dengan metode *difference from control*. Hasilnya, tidak ada perlakuan pengovenan dengan semua karakteristik mikrobiologis yang sesuai dengan standar pemerintah. Hal ini membuat ketiga perlakuan pengovenan tidak dapat digunakan. Selain itu, semua perlakuan pengovenan memiliki karakteristik organoleptik warna dan rasa yang tidak berbeda signifikan dengan produksi biasanya, sebaliknya aroma justru berbeda signifikan. Hal ini membuat perlakuan pengovenan hanya dapat digunakan untuk warna dan rasa tetapi tidak untuk aroma.

Kata kunci: PT Sumber Inti Pangan, kunyit bubuk, *total plate count*, khamir, kapang, *E. coli*, coliform, Enterobacteriaceae, *difference from control*

MICROBIOLOGICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF TURMERIC POWDER PRODUCT WITH VARIATIONS IN OVEN TEMPERATURE AND TIME

ABSTRACT

By:

ERYSCIA JOVINTA

20/460657/TP/12867

At PT Sumber Inti Pangan, the value of microorganisms resulting from the oven making of turmeric powder often does not comply with government standards. To overcome this, PT SIP re-ovens the product using the same method. However, re-oven is considered ineffective and can affect organoleptic values. The aim of this research is to determine the effect of variations in oven temperature and time on microbiological and organoleptic characteristics. The variables used are oven temperature 95°C holding time 18 minutes, temperature 105°C holding time 15 minutes, and temperature 105°C holding time 18 minutes with a minimum of 3 repetitions of the holding time. Tests carried out for microbiological analysis were total plate count, mold, yeast, *E. coli*, coliform, and Enterobacteriaceae, and organoleptic were color, aroma, and taste using the difference from control method. As a result, there is no oven treatment with all microbiological attributes that comply with government standards. This makes the three oven treatments unusable. Apart from that, all oven treatments have organoleptic attributes of color and taste that are not significantly different from normal production, on the contrary the aroma is significantly different. This means that oven treatment can only be used for color and taste but not for aroma.

Key words: PT Sumber Inti Pangan, turmeric powder, total plate count, yeast, mold, *E. coli*, coliform, Enterobacteriaceae, difference from control