



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

ANALISIS MIKROBIOLOGI PADA PRODUK AKHIR "TEHBOTOL"  
350 ml DI PT SINAR SOSRO, BEKASI, JAWA BARAT  
NADYA PRISKA HAMIDYA, Anggoro Cahyo Sukartiko, STP., M.P., PhD  
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**ANALISIS MIKROBIOLOGI PADA PRODUK AKHIR “TEHBOTOL”  
SOSRO KEMASAN PET 350 ml DI PT SINAR SOSRO, BEKASI, JAWA  
BARAT**

Oleh:

Nadya Priska Hamidya

**ABSTRAK**

PT Sinar Sosro merupakan perusahaan yang menghasilkan berbagai produk minuman teh. Setiap industri minuman teh dalam kemasan hendaknya melakukan analisis jumlah atau kandungan mikroba yang terdapat pada bahan pangan dan tidak boleh melebihi standar yang ditetapkan agar produk minuman teh layak dikonsumsi. Sebagai standar mutu cemaran mikroorganisme, PT Sinar Sosro mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Analisis yang dilakukan adalah *Total Plate Count* dan *Escherichia coli*. Prosedur yang dilakukan telah sesuai dengan standar, meskipun begitu penulis menemukan masih ada beberapa kelemahan yang terdapat dalam analisis mikrobiologi antara lain proses sterilisasi basah untuk peralatan uji, homogenisasi media dan sampel satu persatu serta prosedur pemeriksaan *Coliform* secara MPN, oleh karena itu penulis memberikan rekomendasi sterilisasi kering untuk peralatan uji, homogenisasi media setiap 3 cawan petri untuk media YEA dan 5 cawan petri untuk media PCA serta menggunakan *rapid chromogenic* untuk pemeriksaan *Coliform* dan *Escherichia coli*.

Kata kunci: *Coliform*, *Escherichia coli*, Homogenisasi, *Rapid Chromogenic*, Sterilisasi



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

ANALISIS MIKROBIOLOGI PADA PRODUK AKHIR "TEHBOTOL" SOSRO KEMASAN PET  
350 ml DI PT SINAR  
SOSRO, BEKASI, JAWA BARAT  
NADYA PRISKA HAMIDYA, Anggoro Cahyo Sukartiko, STP., M.P., PhD  
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**THE ANALYSIS OF MICROBIOLOGY ON THE FINAL PRODUCT OF  
“TEHBOTOL” SOSRO OF 350 ml PET BOTTLE AT PT SINAR SOSRO,  
BEKASI, WEST JAVA**

By:

Nadya Priska Hamidya

**ABSTRACT**

PT Sinar Sosro is a company that produces various tea beverage products. Every tea beverage industries in the packaging should analyze the amount or substance of microbes that containes in comestible and should not exceed the standard set in order to make the tea beverage products is suitable for being consumed. As a quality standard for microorganism contamination, PT Sinar Sosro refers to the Indonesia National Standard (SNI) and Regulation of the National Agency of Drug and Food Control of Republic of Indonesia (NADFC). The analysis that was carried out was Total Plate Count and *Escherichia coli*. The procedures performed are in accordance with the standards, however, the author found several weakness in microbiological analysis including wet sterilization for test equipments, homogenization one by one of media and sample equipments and the examination procedures on the coliform through Most Probability Number. Thus, the author gives recommendations for dry sterilization for test equipments, homogenization of media YEA for every 3 petri dishes and media PCA for every 5 petri dishes and the examination procedures on the coliform through Rapid Chromogenic.

Key word: Coliform, *Escherichia coli*, Homogenization, Rapid Chromogenic, Sterilization