

**PENILAIAN UJI KOLIFORM DAN *Escherichia coli* PADA PRODUK
GRILLER DI FOOD DIVISION UNIT NGORO, PT CHAROEN
POKPHAND INDONESIA, MOJOKERTO, JAWA TIMUR (MAGANG)**

Oleh:

Niken Intan Pertiwi¹, Jumeri M. Wikarta²

RANGKUMAN

PT Charoen Pokphand Indonesia merupakan salah satu perusahaan ternama yang bergerak di bidang agroindustri. Salah satu produk pangan yang dihasilkan perusahaan ini adalah daging ayam beku yang biasa disebut dengan *griller*. Selama masa magang, penulis ditempatkan di laboratorium divisi *Quality Control* (QC) yang bertugas melakukan pengujian mutu produk berdasarkan karakteristik kimia dan mikrobiologi. Pengujian dilakukan dengan mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388: 2009 dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. 13 tahun 2019. Salah satu karakteristik mikrobiologi yang penting untuk mengetahui mutu produk ialah keberadaan bakteri koliform dan *Escherichia coli*. Pengujian koliform dan *Escherichia coli* dilakukan menggunakan metode *pour plate* dengan media *chromocult coliform agar*. Kelebihan pelaksanaan pengujian ini antara lain: memungkinkan untuk mengetahui jumlah bakteri secara keseluruhan, deteksi keberadaan koliform dan *Escherichia coli* secara bersamaan, serta penggunaan alat uji yang telah terkalibrasi. Adapun kelemahan pelaksanaan pengujian antara lain: pencatatan informasi sampel dilakukan secara manual, tidak ada kontrol positif dan tidak dilakukan uji konfirmasi, dan metode uji belum divalidasi. Oleh sebab itu, penulis memberikan rekomendasi penggunaan sistem *multi-user* untuk pencatatan informasi sampel, pelaksanaan validasi metode uji, dan penggunaan pereaksi kovac's *indole reagent* untuk uji konfirmasi sebelum dilakukan validasi.

Kata kunci: *chromocult coliform agar*, *Escherichia coli*, *griller*, koliform, mutu

¹ Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri, Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

² Dosen Program Studi Diploma III Agroindustri, Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi, Universitas Gadjah Mada

**ASSESSMENT OF COLIFORM AND *Escherichia coli* TEST ON GRILLER
PRODUCTS IN FOOD DIVISION UNIT NGORO, PT CHAROEN
POKPHAND INDONESIA, MOJOKERTO, EAST JAVA (INTERNSHIP)**

By:

Niken Intan Pertiwi¹, Jumeri M. Wikarta²

SUMMARY

*PT Charoen Pokphand Indonesia is one of the well-known companies engaged in the field of agro-industry. One of the food products produced by this company is frozen chicken meat called as griller. During the internship period, the writer is placed in the laboratory of the Quality Control (QC) division in charge of conducting product quality testing based on chemical and microbiological characteristics. Testing is done by referring to the Indonesian National Standard (SNI) 7388: 2009 and Regulation of the Head of the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) No. 13 of 2019. One of the important microbiological characteristics to determine product quality is the presence of coliform bacteria and *Escherichia coli*. Coliform and *Escherichia coli* tests were carried out using pour plate method with chromocult coliform agar media. The strengths of the test implementation include: possible to know the total bacterial count, detect the presence of coliforms and *Escherichia coli* simultaneously, and the use of calibrated test equipments. The weaknesses of the test implementation include: recording sample information is done manually, there is no positive control and no confirmation test, and the test method has not been validated. Therefore, the writer provide recommendations for using a multi-user system for recording sample information, implementing validation of test methods, and using kovac's indole reagent reagents for confirmation tests before validation is performed.*

Keywords: *chromocult coliform agar, coliform, *Escherichia coli*, griller, quality*

¹ As a Student of Diploma III Agroindustry Program Study, Bioresource Technology and Veterinary Departement, Vocational College, Universitas Gadjah Mada

² As a Lecturer of Diploma III Agroindustry Program Study, Bioresource Technology and Veterinary Departement, Vocational College, Universitas Gadjah Mada