

# **KUALITAS MIKROBIOLOGIS PADA ROTI RETUR SEBAGAI BAHAN BAKU DALAM PEMBUATAN ROTI KERING DI CV ROTI PERMATA**

**Oleh:**

**KIKI MAEGA JELITA  
NPM 19733019**

## **ABSTRAK**

Kualitas mikrobiologis bahan baku sangat berpengaruh terhadap kualitas produk akhir. CV Roti Permata menggunakan roti tawar yang tidak laku dijual, akan tetapi belum mencapai tanggal kadaluwarsa untuk diolah kembali menjadi roti kering. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui kualitas mikrobiologis total kapang, khamir, dan bakteri dari sampel roti tawar sisa dan roti kering. Pengujian total kapang dilakukan dengan metode hitungan cawan menggunakan media *Potato Dextrosa Agar* (PDA), untuk pengujian total khamir menggunakan media *Acidified Potato Dextrosa Agar* (APDA), dan pada pengujian bakteri menggunakan media *Nutrium Agar* (NA). Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total kapang, khamir, dan bakteri roti retur berturut-turut berjumlah  $3.9 \times 10^2$  koloni/gr,  $3.5 \times 10^3$  koloni/gr, dan  $6.7 \times 10^2$  koloni/gr. Sementara total kapang, khamir, dan bakteri pada roti kering berturut-turut adalah  $2.7 \times 10^2$  koloni/gr,  $4.9 \times 10^2$  koloni/gr, dan  $3.5 \times 10^2$  koloni/gr. Hal ini menyatakan bahwa kualitas mikrobiologis pada bahan baku dan produk akhir memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 7388 tahun 2009 yaitu, tidak boleh lebih dari  $1 \times 10^4$  koloni/g. Sehingga dapat disimpulkan bahwa roti kering yang ada di CV Roti Permata masih dalam kadar yang aman dan baik untuk dikonsumsi.

Kata Kunci : *total kapang, khamir, dan bakteri, roti retur, roti kering*