KADAR VOLATILE OIL DAN TOTAL PLATE COUNT (TPC) PRODUK BLACK PEPPER (Piper nigrum L) DI PT NATURA PERISA AROMA

Oleh

Era Resista Teknologi Pangan Politeknik Negeri Lampung

Abstrak

Lada merupakan salah satu komoditas rempah-rempah yang memiliki komponen utama yaitu minyak atsiri dan priperin. Kandungan minyak atsiri dan priperin dapat sangat bervariasi pada sampel lada hitam dan merupakan indikasi dari kualitas lada hitam. Untuk mengetahui lada hitam yang bermutu, perlu dilakukan pengujian kualitas. Parameter pengujan kualitas lada hitam meliputi karakteristik kimia dan mikrobiologi. Karakteristik kimia dilakukan dengan cara pengujian *volatile oil* lada hitam menggunakan metode distilasi air (*water distillation*), dan mikrobiologi dilakukan dengan metode *Total Plate Count* (TPC). Hasil pengujian *volatile oil* lada hitam dengan metode distilasi air (3,3%). Pengujian mikrobiologi dilakukan dengan metode *Total Plate Count* (TPC) yaitu tidak melampaui ambang batas (<5×10³ cfu/g).

Kata kunci: lada hitam, minyak atsiri, TPC, volatile oil.