

PENGUJIAN NILAI ALT PADA TEPUNG & PATI PISANG KEPOK
(*Musa Paradisiaca L.*).

Hermawan*

Program Studi D3 Analisis Farmasi Dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang

*Email : aldihrmwn13@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi cemaran mikroba pada produk tepung dan pati Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) yang diproduksi oleh UMKM SIDOD di Desa Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang. **Tujuan :** Proses produksi di UMKM masih dibuat secara sederhana atau tradisional yang berpotensi tercemar mikroorganisme, oleh karena itu penting untuk mengetahui tingkat kontaminasi mikroba, terutama berdasarkan nilai Angka Lempeng Total (ALT). **Metode Penelitian:** Penelitian ini menggunakan metode komparatif dengan perbandingan nilai ALT antara tepung dan pati Pisang Kepok. Sampel yang digunakan adalah tepung dan pati pisang kepok yang diproduksi pada bulan Mei 2024. Data diperoleh melalui pengujian ALT dengan menggunakan teknik pengenceran bertingkat dan media *Plate Count Agar* (PCA). **Hasil Penelitian :** Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata ALT pada tepung Pisang Kepok adalah $8,8 \times 10^7$ CFU/g, sedangkan pati Pisang Kepok menunjukkan nilai yang lebih tinggi, yaitu $6,4 \times 10^8$ CFU/g. Kedua produk ini melebihi batas maksimal cemaran mikroba yang diperbolehkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. 13 Tahun 2019 mengenai batas cemaran mikroba pada pangan olahan kategori tepung yaitu 1×10^6 CFU/g. **Kesimpulan :** Hal ini menunjukkan bahwa produk pati Pisang Kepok lebih rentan terkontaminasi mikroba karena terdapat proses pengolahan lanjutan dari tepung ke pati.

Kata kunci: Tepung Pisang Kepok, Pati Pisang Kepok, Angka Lempeng Total (ALT).