

**PENENTUAN ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA PRODUK
JELLY DAN PENENTUAN FISIKA, KIMIA, DAN MIKROBIOLOGI
PADA PRODUK AMDK DI PT. MAKMUR CIPTA PANGAN
CITERAS, RANGKASBITUNG**

Adella Hikmah Kemala

Program Studi D III Analisis Kimia FMIPA Universitas Islam Indonesia
Jl. Kaliurang 14,5 Sleman, Yogyakarta
Email: 19231043@students.uii.ac.id

ABSTRAK

Telah dilakukan pengujian kualitas fisika, kimia, dan mikrobiologi terhadap produk AMDK, serta produk jelly diuji dengan pengujian Angka Lempeng Total di PT. Makmur Cipta Pangan. Penelitian ini dilakukan untuk menguji produk Jelly menggunakan pengujian ALT dan untuk AMDK di PT. Makmur Cipta Pangan menggunakan pengujian parameter fisika, kimia dan mikrobiologi. Kualitas fisika yang diuji meliputi total padatan terlarut (TDS), DHL, bau dan rasa, kualitas kimia adalah pH, klorin dan ozon, dan kualitas mikrobiologi adalah Angka Lempeng Total (ALT). Parameter fisika merupakan parameter yang harus diukur untuk menentukan kualitas air. Hasil pengujian ALT pada produk jelly yang diuji didapatkan nilai Cfu/mL sebesar $1,73 \times 10^2$. Teruntuk hasil Angka Lempeng Total mengenai pengujian jelly berada jauh diambang batas maksimum SNI 7388 tahun 2009 tentang batas cemaran mikroba. Dan untuk parameter fisika pada produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) diantaranya terdiri dari TDS dan DHL, untuk parameter kimia diantaranya terdiri dari pH, klorin, dan ozon yang mendapatkan hasil sesuai padakadar maksimum yang diperbolehkan.

Kata Kunci: Kualitas Fisik, Kimia, Mikrobiologi, Produk Jelly dan Air.

