ABSTRAK

Peranan pengawasan mutu dari produk yang dihasilkan merupakan suatu hal yang penting. Di antara jenis-jenis pengawasan mutu yang tampaknya sangat penting untuk diamati dalam menjamin keamanan corned beef adalah pengawasan terhadap cemaran mikroba.

Sampel yang diperiksa berasal dari dua merek corned beef yang berbeda yang diambil dari satu lokasi. Untuk mengetahui adanya cemaran mikroba dalam cemaran mikroba dalam corned beef, maka dilakukan pengamatan mikrobiologis yang meliputi: penentuan angka lempeng total bakteri dengan metode tuang (pour plate) dan penentuan jumlah perkiraaan terdekat bakteri golongan Coliform dengan metode MPN (Most Probable Number). Angka Lempeng Total menunjukkan jumlah total bakteri aerob yang dapat ditumbuhkan sedangkan Jumlah Perkiraan Terdekat menunjukkan jumlah bakteri Coliform yang mendekati jumlah sesungguhnya dari corned beef yang diperiksa.

Dari penelitian pada corned beef merek A dan B didapatkan hasil bahwa kedua merek tidak memenuhi persyaratan cemaran mikroba yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia, walaupun tidak mengandung bakteri Coliform.