

ABSTRAK

Peranan pengawasan mutu produk yang dihasilkan merupakan suatu hal yang penting. Diantara jenis-jenis pengawasan mutu yang tampaknya sangat penting untuk diamati dalam menjamin keamanan bumbu kaldu adalah pengawasan terhadap cemaran mikroba.

Sampel yang diperiksa berasal dari tiga merek bumbu kaldu yang berbeda yang diambil dari satu lokasi. Untuk mengetahui adanya cemaran mikroba dalam bumbu kaldu, maka dilakukan pengamatan mikrobiologis yang meliputi : penentuan angka lempeng total bakteri dengan metode tuang (pour plate), *Escherichia coli* dan kapang.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada tiga merek bumbu kaldu merek A, B, dan C, diperoleh bahwa angka lempeng total bakteri pada sampel bumbu kaldu merek A : $5,7 \times 10^1$, merek B : $8,5 \times 10^2$, merek C : $1,6 \times 10^2$ dan pada sampel bumbu kaldu tersebut tidak terdapat koloni yang diduga sebagai bakteri *Escherichia coli* serta kapang dari sampel bumbu kaldu tersebut merek A : $8,9 \times 10^2$, merek B : $1,7 \times 10^3$ dan merek C : $3,9 \times 10^3$, sehingga dapat disimpulkan bahwa sampel bumbu kaldu merek A, B, dan C memenuhi persyaratan standard mutu mikrobiologi yang dikeluarkan oleh Dep.Kes.RI Nomor 03726 / B / SK / 89. Melalui pengujian anava tunggal didapatkan hasil bahwa sampel bumbu kaldu merek A, B, dan C berbeda tidak signifikan dalam hal angka lempeng total bakteri dan kapangnya.