

## ABSTRAK

Suhu pengolahan air sangat berpengaruh terhadap daya koagulasi serbuk biji tua Kelor (*Moringa oleifera* L.). Kecepatan reaksi dalam suatu sistem dapat dipengaruhi oleh suhu karena jumlah molekul berenergi cukup untuk bereaksi merupakan fungsi suhu. Oleh karena itu, penelitian ini dimaksudkan untuk meneliti penggunaan dari serbuk biji tua Kelor (*Moringa oleifera* L.) sebagai koagulan alami dengan berbagai suhu (30°, 40°, 50°, atau 60°C) sebagai alternatif alamiah untuk menggantikan tawas. Daya koagulasi dari serbuk biji tua Kelor (*Moringa oleifera* L.) diuji secara mikrobiologi dengan menggunakan metode hitungan lempeng dalam bentuk ALT (Angka Lempeng Total). Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pada suhu 30°C dan 40°C kemampuan serbuk biji tua Kelor (*Moringa oleifera* L.) dalam mengkoagulasi bakteri *Escherichia coli* meningkat, namun kemampuannya menurun pada suhu 50°C dan 60°C.

