

ABSTRAK

Jumlah konsumsi ayam yang tinggi tentu saja akan berdampak kepada tingginya limbah tulangayam. Kandungan gizi yang terdapat pada tulang ayam tersebut dapat diolah menjadi tepung dan digunakan sebagai bahan produk pangan tambahan. Daun kelor merupakan salah satu tanaman yang mengandung gizi yang tinggi. Penambahan tulang ayam dan daun kelor sebagaibahan tambahan pangan dapat memperkaya gizi produk pangan. Namun sebelumnya perlu diketahui apakah tepung tulang ayam dan daun kelor yang akan digunakan aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mikrob kontaminan pada tepung tulang ayam dan daun kelor serta mengetahui proses produksi dan penyimpanan tepung tulangayam dan daun kelor terkait keamanan produk. Hal ini penting dilakukan untuk memastikan tepung tulang ayam dan daun kelor bebas dari mikroorganisme kontaminan dan racun yang ditimbulkan sehingga aman untuk dikonsumsi. Uji mikrob kontaminan dilakukan dengan analisis Angka Lempeng Total, Uji Angka Paling Mungkin yang meliputi uji penduga, penetapan, pelengkap, pewarnaan gram, serta analisis Angka Kapang dan Khamir dilakukan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tepung Tulang Ayam memiliki proses produksi dan penyimpanan yang baik sehingga tidak terdapat kontaminasi. Sedangkan pada Tepung Daun Kelor diduga belum memiliki proses produksi dan penyimpanan yang baik sehingga Tepung Daun kelor terkontaminasi bakteri *Vibrio cholerae*, namun masih aman untuk dikonsumsi karena masih memenuhi batas maksimal syarat SNI yaitu 10^6 koloni/gr untuk Angka LempengTotal dan 10^4 koloni/gr untuk Angka Kapang dan Khamir.

Kata kunci: Angka kapang khamir, Angka lempeng total, Daun kelor, Mikrob, Tulang ayam

ABSTRACT

*The high amount of chicken consumption will of course have an impact on the high waste of chicken bones. The nutritional content contained in chicken bones can be processed into flour and used as an ingredient in additional food products. Moringa leaves are one of the plants that contain high nutrition. The addition of chicken bones and Moringa leaves as food additives can enrich the nutrition of food products. But before that, it is necessary to know whether the chicken bone flour and Moringa leaves that will be used are safe for consumption. This study aims to analyze the microbial contaminants in chicken bone meal and Moringa leaves and to determine the production and storage process of chicken bone meal and Moringa leaves related to product safety. This is important to ensure that chicken bone meal and Moringa leaves are free from contaminant microorganisms and toxins that are caused so that they are safe for consumption. The microbial contaminant test was carried out by analysis of the Total Plate Number, the Most Possible Number Test which included estimator, determination, complement, gram staining, as well as analysis of Mold and Yeast Numbers. The results showed that Chicken Bone Flour had a good production and storage process so that there was no contamination. Meanwhile, Moringa Leaf Flour is suspected of not having a good production and storage process so that Moringa Leaf Flour is contaminated with *Vibrio cholerae* bacteria, but it is still safe for consumption because it still meets the maximum SNI requirements, which is 10^6 colonies/gr for Total Plate Number and 10^4 colonies/gr for Mold and Yeast Numbers.*

Keywords: Chicken bones, Microbes, Moringa leaves, Total plate number, Yeast mold number