

ABSTRAK

Dewasa ini masyarakat cenderung lebih menyukai makanan instan karena kepraktisan dan harganya yang ekonomis. Kandungan dari sup krim jagung instan dapat diperkaya dengan tulang ayam dan daun kelor. Penambahan tulang ayam dan daun kelor dapat meningkatkan gizi pada sup krim jagung instan dan sebagai salah satu bentuk aksi *green economy*. Sup krim jagung instan yang diteliti merupakan produk yang bukan beredar dipasaran, melainkan produk yang baru dikembangkan sehingga belum memiliki nilai mutu yang terukur. Maka dari itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis kriteria mikrobiologi yang memengaruhi sup krim jagung instan yang difortifikasi dengan tulang ayam dan daun kelor lalu dibandingkan dengan Perka BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan dan SNI 7338:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Metode analisis yang digunakan merupakan metode analisis yang terdapat pada Perka BPOM Nomor 13 Tahun 2019 dan SNI 2897:2008. Angka lempeng total (ALT) pada 9 jenis sampel sup krim jagung instan yang diteliti masih memenuhi persyaratan Perka BPOM Nomor 13 Tahun 2019, yaitu kurang dari $1,0 \times 10^5$ CFU/g. Namun, Angka Kapang dan Khamir (AKK) pada sampel T1K2 (mengandung 1,4% tepung tulang ayam dan 2,2% tepung daun kelor) melampaui batas yang ditentukan oleh Perka BPOM Nomor 13 Tahun 2019, yaitu melebihi $1,0 \times 10^3$ CFU/g. Sedangkan, hasil uji pendugaan pada sampel T1K2 adalah < 3 MPN/g atau negatif. Teknik pengeringan bahan baku dan produk berpengaruh pada hasil uji ALT dan AKK. Penambahan tepung daun kelor yang dikeringkan dengan teknik *sun drying* dapat meningkatkan hasil uji ALT dan AKK.

Kata kunci: sup krim jagung instan, *green economy*, kriteria mikrobiologi, tulang ayam, daun kelor.

ABSTRACT

Nowadays, people tend to prefer instant food because of its practicality and economical price. The content of instant corn cream soup can be enriched with chicken bones and moringa leaves. The addition of chicken bones and moringa leaves can increase nutrition in instant corn cream soup and as a form of green economy action. The instant corn cream soup studied is a product that is not on the market, but a product that has just been developed so it does not yet have a measurable quality value. Therefore, the purpose of this study is to analyze the microbiological criteria that affect instant corn cream soup fortified chicken bones and moringa leaves and to analyze the results of Its microbiological criteria test on the instant corn cream soup studied when compared with Perka BPOM No. 13 of 2019 about the Maximum Limit of Microbial Contamination in Processed Foods and SNI 7338:2009 about the Maximum Limit of Microbial Contamination in Food. The analytical methods used are in the Perka BPOM No. 13 of 2019 and SNI 2897:2008. The total plate number in the 9 types of instant corn cream soup samples studied still meets the requirements of Perka BPOM No. 13 of 2019, which is less than $1,0 \times 10^5$ CFU/g. However, the number of molds and yeasts in the sample TIK2 (contain 1,4% chicken bones flour dan 2,2% moringa leaves flour) exceeded the limit determined by Perka BPOM No. 13 of 2019, which was more than $1,0 \times 10^3$ CFU/g. Meanwhile, the results of the presumptive test on the TIK2 sample was < 3 MPN/g or negative. The drying technique of raw materials and products has an effect on the results of the total plate number and the number of molds and yeasts. The addition of moringa leaves flour which is dried by sun drying technique can increase the total plate number and the number of molds and yeasts test results.

Keywords: instant corn cream soup, green economy, microbiological criteria, chicken bones, moringa leaves.