PERBANDINGAN NILAI ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA PATI PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) SETELAH PENYINARAN UV DAN TANPA PENYINARAN UV

Sintya Pangestu Ningtyas*
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
*Email: ningtyassintyapangestu@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Pati pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) produk UMKM Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang, diproduksi dengan metode sederhana dan berpotensi untuk dikembangkan secara luas. Namun, produksi dengan metode sederhana tersebut berisiko terhadap kontaminasi mikroba yang dapat mempengaruhi kualitas produk. Sterilisasi merupakan metode alternatif yang efektif untuk mengurangi cemaran mikrobiologi, namun efektivitasnya pada pati pisang kepok dari UMKM Sidodadi masih perlu diteliti lebih lanjut. Sehingga untuk menilai cemaran mikrobiologi dari produk tersebut dilakukan pengujian mikrobiologi Angka Lempeng Total (ALT).**Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan nilai ALT pada pati pisang kepok yang disterilisasi dengan sinar UV dan tanpa sterilisasi serta mengevaluasi batas cemaran mikroba ALT berdasarkan peraturan BPOM. **Metode Penelitian:** Penelitian ini menggunakan pengujian metode ALT yang dilakukan menggunakan teknik cawan tuang dengan media *Plate Count Agar* (PCA) dan diinkubasi selama 72 ± 3 jam pada suhu 30°C ± 1°C.**Hasil Penelitian:** Hasil penelitian menunjukkan bahwa pati pisang kepok yang disterilisasi dengan sinar UV memiliki nilai rata-rata ALT yaitu 8,5 x 10^6 CFU/g sedangkan nilai rata-rata pati pisang kepok tanpa sterilisasi yaitu 1,1 x 10^8 CFU/g. **Kesimpulan:** Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pati pisang kepok yang disterilisasi dengan sinar UV menunjukkan nilai ALT yang lebih rendah dibandingkan dengan pati pisang kepok tanpa sterilisasi.Namun, nilai ALT pada keduanya masih melebihi batas cemaran mikroba yang ditetapkan oleh BPOM No. 13 Tahun 2019 untuk kategori tepung dan pati..

Kata Kunci : Pati pisang kepok, sterilisasi Sinar UV, Angka Lempeng Total