

KAJIAN MUTU MIKROBIOLOGI DAN ORGANOLEPTIK CILOK YANG BEREDAR DI KAMPUS UNIVERSITAS MATARAM

STUDY OF MICROBIOLOGICAL QUALITY AND ORGANOLEPTIC OF CILOK CIRCULATED AT MATARAM UNIVERSITY

Muhammad Rizky¹, Nazaruddin², Dewa Nyoman Adi Paramartha³

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram ²Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram
*email: rizky.almussaly05@gmail.com

ABSTRACT

Cilok is a street food based from starch origination from west java. Cilok has a savory and chewy taste with a shape that resembles a pentol (meetball). Factors that can affect the quality of cilok products are the level of hygiene due to microbial contamination. The purpose of this study was to determine the Study of Microbiological and Organoleptic Quality of Cilok Circulating at the Mataram University Campus. The method used in this study was experimental which was carried out in a laboratory and was designed using a one-factor completely randomized design (CRD) consisting of cilok canteen of the Rectorate, cilok of canteen of Faculty Social and Political Sciences (FISIPOL), cilok of canteen of Faculty of Teacher Training and Education (FKIP), cilok of canteen of Faculty Animal Science, cilok in canteen Faculty of Law and cilok the canteen from the Faculty of Economics and Business Mataram University with 3 repetitions. Parameters observed were total microbes, protein content, water content and organoleptic cilok. The data from the observations were analyzed for variance (Analysis of Variance) with a significance level of 5% using the CoStat software and a further test of Honest Significant Difference (BNJ) was carried out for parameters that showed significantly different results. The best microbiological quality of cilok was found in sample C3 with a total microbe of 3,18 Log CFU/gr, the protein content of 10,50%, water content of 68,64% with organoleptic values of slightly chewy texture.

Keywords : Cilok, microbes, protein

ABSTRAK

Cilok merupakan jajanan pasar berbahan dasar kanji yang berasal dari wilayah Jawa Barat. Cilok memiliki rasa gurih dan kenyal dengan bentuk yang menyerupai pentol (bakso). Faktor yang dapat mempengaruhi mutu produk cilok adalah tingkat hygiene akibat cemaran mikroba. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui Kajian Mutu Mikrobiologi dan Organoleptik Cilok Yang Beredar di Kampus Universitas Mataram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental yang dilaksanakan di laboratorium menggunakan Rancangan Acak lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari cilok kantin Rektorat, cilok kantin Fakultas Ilmu Sosial dan Politik (FISIPOL), cilok kantin Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP), cilok kantin Fakultas Peternakan, cilok kantin Hukum dan cilok kantin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram dengan percobaan 3 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang diamati yaitu total mikroba, kadar protein, kadar air serta organoleptik cilok. Data hasil pengamatan dianalisis keragaman (*Analysis of Variance*) dengan taraf nyata 5% menggunakan *software CoStat* dan dilakukan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk parameter yang menunjukkan hasil berbeda nyata. Mutu mikrobiologi cilok terbaik terdapat pada sampel C3 yaitu sampel kantin FKIP Universitas Mataram dengan total mikroba 3,18 Log CFU/gr, kadar protein sebesar 10,50%, kadar air sebanyak 68,64% dengan nilai organoleptik tekstur agak kenyal.

Kata Kunci : Cilok, mikroba, protein