

MIKROBIOLOGI DAN KEAMANAN PANGAN

Dian Saraswati

Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA

Universitas Negeri Gorontalo

Abstract:

Mikrobiologi pangan pada hakikatnya menelaah kehidupan mikroorganisme dalam pangan. Apabila mikroorganisme ini populasinya meningkat, dapat menimbulkan berbagai masalah yang menyangkut keamanan pangan diantaranya adalah: dapat menurunkan taraf mutu bahan makanan, dapat mengakibatkan kerusakan pangan, merupakan sarana penularan beberapa penyakit perut menular dan keracunan makanan yang tidak jarang menimbulkan kematian. Berbagai faktor yang menentukan keberadaan mikroorganisme dalam bahan pangan adalah faktor intrinsik, pengolahan, ekstrinsik, implisit dan faktor makanan. Ada enam cara terpenting dalam pengendalian pertumbuhan mikroorganisme ini, yaitu: mengurangi kadar air, perubahan suhu (penurunan atau peningkatan suhu), penghilangan oksigen, pengaturan pH, iradiasi, dan bahan kimia.

Kata kunci: Mikroorganisme, keamanan pangan