

ABSTRAK

SRINILDAWATY BADU. NIM. 632409060. Analisis Kandungan Mikroba pada Permen Soba Alga Laut *Kappaphycus alvarezii* Selama Penyimpanan. Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan, Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Ir. Yuniarti Koniyo, MP dan Pembimbing II Ir. H. Rully Tuiyo, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan mikroba yang terdapat pada permen alga laut *Kappaphycus alvarezii* selama masa penyimpanan. Kegiatan penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengujian dan Pembinaan Mutu Hasil Perikanan Provinsi Gorontalo pada Bulan Oktober 2013 sampai Desember 2013. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimen dan uji mikroba ALT dan kapang di laboratorium. Data hasil pengujian diolah secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa permen soba alga laut yang disimpan selama 5 hari pada pengujian angka lempeng total jumlah koloni yang diperoleh yaitu 4×10^2 kol/g, pada penyimpanan selama 15 hari jumlah koloni yang diperoleh yaitu 8×10^2 kol/g dan 25 hari $1,3 \times 10^3$ kol/g, sedangkan untuk uji kapang pada penyimpanan 5 dan 15 hari tidak ditemukan kapang dan pada penyimpanan 25 hari jumlah kapang yang diperoleh yaitu 1×10^1 kol/g.

Kata Kunci : Alga Laut *Kappaphycus alvarezii*, Permen Soba, Mikroba, Penyimpanan