

## Komitmen pada Kualitas

Diakreditasi oleh:



### **Food Safety is Honesty with Integrity**

**MBRIO**, merupakan perusahaan swasta yang menyediakan layanan jasa terkait penjaminan kualitas dan keamanan produk pangan sejak 1999. MBRIO didirikan oleh Bapak Teknologi Pangan Indonesia dan mantan Presiden Komisi CODEX Alimentarius (WHO-FAO: 1991-1995), Prof. Dr. F.G. Winarno.

Kami berfokus untuk memberikan pelayanan *One Stop Solution* pada aspek keamanan pangan, dari area produksi hingga produk akhir, kepada klien di dalam negeri dan internasional. Kami telah mengembangkan kemampuan kami pada area seperti analisis kimia dan mikrobiologi, riset dan pengembangan (R&D), dan sertifikasi keamanan pangan.

**MBRIO Food Laboratory** merupakan divisi dibawah PT. Embrio Biotekindo yang mendukung kejujuran pada analisa produk pangan di Indonesia. Performa kami telah memperoleh akreditasi yang diakui secara nasional dalam bidang analisis pengujian dan aktivitas laboratorium oleh KAN dan ILAC-MRA.

Ruang lingkup analisis pada fasilitas pelayanan laboratorium kami mencakup: analisa produk pangan, kosmetik, farmaseutikal, desinfektan, dan uji swab. Kami berkomitmen untuk menjaga kualitas dimulai dari penanganan sampel hingga pelaporan hasil, sebagai tanggung jawab kami untuk memberikan pelayanan terbaik untuk pelanggan.

Sertifikat Akreditasi kami dapat dilihat pada [www.kan.or.id](http://www.kan.or.id). dengan nomor sertifikasi LP-067-IDN dan telah disertifikasi oleh International Laboratory Accreditation Corporation (ILAC) - [www.ilac.org](http://www.ilac.org). Sistem management mutu kami sangatlah ketat dengan mengikuti standar mutu internasional untuk laboratorium pengujian pada analisis produk pangan, kosmetik, farmaseutikal, desinfektan, dan uji swab. Status akreditasi dari kami bisa memberikan kepada Anda, tingkat standar pengujian yang sama dengan analisis laboratorium kami. Informasi lebih lanjut silakan kunjungi [www.mbriofood.com](http://www.mbriofood.com).

# Katalog

## Fisika / Physics

Bau / Odor - Sampel Air	-	Sni 3554-2015, Point 3.2.1 (Organoleptic) - Air	8
Bau / Odor - Sampel Pangan	-	Sni 01-2891-1992 Point 1.2 (Organoleptic) - Pangan	8
Benda Asing	-	Sni 01-3551-2012 Attachment A.3 (Visual)	8
Impuritis	-	Sni 01-2891-1992 Point 1.2 (Organoleptic)	8
Impuritis	-	Gravimetric	8
Impuritis	-	Microscopic	8
Kerenyahan	-	Sni 01-2891-1992 Point 1.2 (Organoleptic)	8
Kerenyahan	0,01 $\mu$ s	Potentiometric	8
Keutuhan	-	Sni 01-3551-2012 Attachment A.4 (Gravimetric)	8
Konsistensi	-	Sni 01-2891-1992 Point 1.2 (Organoleptic)	8
Penampakan	-	Sni 01-2891-1992 Point 1.2 (Organoleptic)	8
ph - Sampel Pangan	1-14	Sni 01-2891-1992 Point 16 (Potentiometric) - Sampel Pangan	8
ph - Sampel Air	-	Sni 3554-2015, Point 3.3 (Potentiometric) - Sampel Air	8
Rasa - Sampel Air	-	Sni 3554-2015, Point 3.2.1 (Organoleptic) - Air	8
Rasa - Sampel Pangan	-	Sni 01-2891-1992 Point 1.2 (Organoleptic) - Pangan	8
Rasa Berkarbonasi	-	Sni 3554 :2015point 3.2.2 (Organoleptic)	8
Serangga Dalam Semua Bentuk Stadia	-	Sni 01-3840-1995, Point 7.8 (Visual)	8
Serat Buah	-	Sni 3746-2008 Attachment B.3 (Visual)	8
Suhu	-	Sni 06-6989.23-2005 (Termometer)	8
Uji Penerimaan	-	Ikp/K-58 (Organoleptic) - Sampel Pangan	8
Uji Deskripsi	-	Ikp/K-55 (Organoleptic)	8
Warna - Sampel Air	-	Ikp/K-70 (Spectrophotometric)	8
Warna - Sampel Pangan	-	Sni 01-2891-1992 Point 1.2 (Organoleptic) - Pangan	8

\*bekerjasama dengan mitra laboratorium MBRIO

## Kimia / Chemical

Abu Konduktivty - Sampel Gula Mentah (Raw Sugar)	0,002 g/100g	SNI 3140.1:2008 Point 6.3 Gula Kristal Bagian 1 (Conductometric)	8
Abu Konduktivty - Sampel Gula Kristal Putih	0,002 g/100g	SNI -3140.3-2010 (Conductometric)	8
Abu Konduktivty - Sampel Gula Rafinasi	0,002 g/100g	SNI 3140.2:2011 Attachment A7 (Conductometric)	8
Abu Larut Air	0,02 g/100g	SNI 01-2891-1992 Butir 5.6 (Gravimetric)	8
Abu Larut Asam	0,02 g/100g	Gravimetric	8
Abu Sulfat	0,02 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.2 (Gravimetric)	8
Abu Tak Larut Air - Sampel Kopi Instan	0,02 g/100g	SNI 01-2983-1992 Point 5.6 (Gravimetric)	8
Abu Tak Larut Asam	0,02 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.3 (Gravimetric)	8
Aktivitas Antioksidan - DPPH - Semplo	%	IKP/K-34 (Spectrophotometric)	8
Aktivitas Antioksidan - DPPH - Duplo	%	IKP/K-34 (Spectrophotometric)	8
Alkalinitas Abu Larut Air	0.83 ml N NaOH/100g	Titrimetric	8
Alkalinitas Total	-	Titrimetric	8
Alkohol - Sampel Wine	-	AOAC 920.57 19th Ed 2012 (Distillation)	8
Alkohol / Alcohol (Matrik Sampel Susu)	-	SNI 01-2782-1998 (Qualitative)	8
Alumunium - Dalam Air	-	IKP/K-63 (Spectrophotometric)	8
Ammonia (NH <sub>3</sub> ) Atau NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> - Sampel Air	0.01 mg/L	IKP/K-42.5 (Spectrophotometric)	8
Amilosa	-	SNI 6128-2008, Butir 7.11 (Spectrophotometric)	8
Amilopektin	-	Calculation	8
Asam Lemak Bebas (FFA) - Sampel Minyak Dan Lemak	0,01 g/100g	SNI 01-3555-1998 Point 9 (Titrimetric)	8
Asam Lemak Bebas (FFA) - Sebagai Asam Oleat - Sampel Biskuit	0,01 g/100g	SNI 2973:2011 Attachment A.5 (Titrimetric)	8
Asam Sianida (HCN)	0,54 g/100g	SNI 01-2997-1996 Point 6.11 (Titrimetric)	8
Asam Tiobarbiturat (TBA)	0,0078 mg/kg	IKP/K-20 (Spectrophotometric)	8
Asam Volatil	-	APHA 5560 C (Distillation)	8
Bagian Tak Larut Dalam Air	-	SNI 01-2891-1992 Point 13 (Gravimetric)	8
Bagian Tak Larut Asam - Sampel Pangan	-	AOAC 925.55D (Gravimetric)	8
Bahan Kering	-	IKP/K-48 (Gravimetric)	8
Bahan Kering Tanpa Lemak - Sampel Susu Segar	-	SNI 01-2782-1998 (Gravimetric)	8
Benda Asing Tak Larut - Tepung Agar	-	SNI 2802:2015 Point F (Gravimetric)	8
Benda Asing Tidak Larut - Sampel Gula Kristal Putih	-	SNI -3140.3-2010 (Gravimetric)	8
Besar Jenis Butir - Sampel Gula Kristal Putih	-	SNI 3140.3.2010 (Gravimetric)	8
Bilangan Asam - Sampel Minyak Dan Lemak	0,01 g/100g	SNI 01-3555-1998 Point 9 (Titrimetric)	8
Bilangan Asam - Sampel Minyak Goreng	-	SNI 01-3555-1998 Point 8 (Titrimetric)	8
Bilangan Asam - Sampel Mie - Selain Sampel Minyak	-	SNI 3741:2013 Point A.4 (Titrimetric)	8
Bilangan Asam - Sampel Biskuit	0,01 g/100g	SNI 01-3555-1998 Point 9 (Titrimetric)	8

Bilangan Formol - Sampel Minuman Sari Buah	0,5 ml 0.1N NaOH/100 ml	SNI 01-3719-1995 Point 5.3 (Titrimetric)	8
Bilangan Iod	0,02 g I <sub>2</sub> /100g	SNI 01-3555-1998 Point 6 (Titrimetric)	8
Bilangan Penyabunan	0,7 mg KOH/g	SNI 01-3555-1998 Point 8 (Titrimetric)	8
Bilangan Peroksida	0.2mgek O <sub>2</sub> /Kg	SNI 01-3555-1998 Point 5 (Titrimetric)	8
Bilangan Peroksida - Sampel Minyak Goreng	0.2mgek O <sub>2</sub> /Kg	SNI 3741:2013 Point A.5 (Titrimetric)	8
Bilangan Tak Tersabunkan	-	SNI 3748-2009 Point A.8 Lemak Kakao (Titrimetric)	8
Bobot Jenis/Densitas/Specific Gravity	1 g/ml	SNI 01-2891-1992 Point 17.2 (Gravimetric)	8
Boraks - Kualitatif	-	SNI 01-2894-1992 Point 3.1 (Qualitative)	8
Chloride (Cl) - Sampel Makmin	1,77 mg/L	SNI 01-2891-1992 Point 15.1 (Titrimetric) - Pangan	8
Chloride (Cl) - Sampel Air	1.77 mg/L	SNI 3554-2015, Point 3.12 (Titrimetric)	8
Chlorine (Cl <sub>2</sub> ) Bebas	0,03 mg/L	IKP/K-42.7 (Spectrophotometric)	8
CN (Cyanida) - Sampel Air	0,002 mg/L	IKP/K-42.3 (Spectrophotometric)	8
Daya Hantar Listrik - Air Dan Air Limbah	0,002 g/100g	APHA 2510 Edisi 22 Tahun 2009 (Conductometric)	8
Derajat Brix	-	IKP/K-47 (Refractometric)	8
Derajat Keasaman - Sampel Minyak	-	IKP/K-25 (Titrimetric)	8
Derajat Asam - Sampel Tepung Tapioka	-	SNI 3451-2011 Point A8 (Titrimetric)	8
Falling Number (Matrix Tepung)	-	SNI 3571:2009, Attachment A.9 (Falling Number)	8
Fluorida (F) - Sampel Air	0,05 mg/Kg	IKP/K-42.4 (Spectrophotometric) - Sampel Air	8
Formalin / Formaldehid / Formaldehyde	-	IKP/K-27 (Qualitative)	8
Fosfor	0,05 mg/kg	IKP/K-19 (Spectrophotometric)	8
Gelatin	-	SNI 2802:2015 Point D	8
Gluten	-	IKP/K-26 (Gravimetric)	8
Gluten (1 Sampel)	3 mg/Kg	IKP/K-33 (ELISA)	8
Gluten (3 Sampel)	3 mg/Kg	IKP/K-33 (ELISA)	8
Gluten (5 Sampel)	3 mg/Kg	IKP/K-33 (ELISA)	8
Glycemic Index (Per Sampel)	-	IKP/K-61 (Calculation)	8
Gula Non Pereduksi (Total, Disakarida) / Non-Reducing Sugar (Total, Dissacharides)	0,03 g/100g	IKP/K-2 (Titrimetric)	10
Gula Pereduksi (Glukosa, Fruktosa, Laktosa, Galaktosa, Maltosa, Sukrosa) / Reducing Sugar (Glucose, Fructose, Lactose, Galactose, Maltose, Sucrose)	0,03 g/100g	IKP/K-2 (Titrimetric)	10
Gula Pereduksi	0,03 g/100g	SNI 01-2892-1992, Point 3 (Titrimetric)	10
Gula Total - (Khusus Sampel Madu)	0,03 g/100g	Refractometric	8
Gula Total Sebagai Sakarosa / Total Sugar As Saccharose	0,03 g/100g	IKP/K-2 (Titrimetric)	8
Gula Total Sebagai Sakarosa / Total Sugar As Saccharose	0,03 g/100g	SNI 01-2892-1992, Point 4 (Titrimetric)	8
Hamm	-	IKP/K-57 (Gravimetric)	8
Indeks Ketidak Larutan / Insolubility Index	-	SNI 2970-2015 Point A7 (Calculation)	8
KIO <sub>3</sub> - Sampel Garam	-	SNI 8207:2016 (Titrimetric)	8
Jenis Pati Lain	-	Qualitative	8

Jenis Pati Lain - Sampel Tepung Pisang	-	SNI 01-3841-1995 Point 6.4	8
Jumlah Asam - Asam Laktat - Sampel Yogurt	0,002 g/100g	SNI 01-2981-2009 Attachment B7 (Titrimetric)	10
Jumlah Asam (Asam Tartrat) / Total Acid (Tartaric Acid)	0,002 g/100g	IKP / K-25 (Titrimetric)	10
Kadar Abu - Sampel Pakan	-	AOAC 942.05 (Gravimetric)	10
Kadar Abu Dalam Tepung Terigu	-	ICC Standards No. 104/1 (Gravimetri)	10
Kadar Abu Total / Ash Total	0,02 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)	10
Kadar Air	-	AOAC 925.10	10
Kadar Air / Dry Matter	0,03 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)	10
Kadar Air	-	Refractometric	10
Kadar Air	0,05 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.2 (Distillation)	10
Kadar Air Dalam Sampel Lada Hitam	-	SNI 0005:2013 Lampiran C (Destilasi)	10
Kadar Biji Enteng Dalam Sampel Lada Hitam	-	SNI 0005:2013 Lampiran D (Gravimetri)	10
Benda Asing Dalam Sampel Lada Hitam	-	SNI 0005:2013 Lampiran E (Visual Gravimetri)	10
Cemaran Kapang Dalam Sampel Lada Hitam	-	SNI 0005:2013 Lampiran F (Visual Gravimetri)	10
Kadar Air Dan Bahan Menguap - Sampel Minyak	0,03 g/100g	AOCS Official Method Ca 2C-2 1997 (Gravimetric)	10
Kadar Air - Sampel Pakan	-	AOAC 930.15 (Gravimetric)	10
Kadar Air - Sampeal Biji Kopi	0,03 g/100g	SNI 01-2987-2008 Point 7.3 Biji Kopi (Gravimetric)	10
Kadar Air - Sampel Kopi, Creamer, Gula Dlm Kemasan	0,03 g/100g	SNI 3751-2009 Attachment A5 (Gravimetric)	10
Kadar Air - Sampel Madu	0,03 g/100g	SNI 01-3545-2013, Lampiran E (Refractometric)	10
Kadar Air - Sampel Terigu	0,03 g/100g	SNI 3751-2009 Attachment A5 (Gravimetric)	10
Kadar Air Dan Kotoran	-	SNI 2902:2011 Point A.3 (Gravimetric)	10
Kadar Asam (Asetat, Benzoat, Laktat, Sitrat, Malat) Per Item / Levels Of Acid (Acetic, Benzoic, Lactic, Citric, Malic) Per Item	-	IKP/K-25 (Titrimetric)	10
Kadar Getah (Gum Base)	0,005 g/100g	SNI 01-3547-1994 Point 6.7 (Gravimetric)	10
Kadar Nacl	0,001 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 15.1 (Titrimetric)	10
Kadar Pati - Sampel Agar-Agar Tepung	-	SNI 2802:2015 Point C	10
Kadar Pati - Sampel Sagu	0,03 g/100g	SNI 3729-2008 Point A.8 (Titrimetric)	10
Kadar Pati - Susu Kental Manis / Starch Levels - Sweetened Condensed Milk	0,03 g/100g	SNI 01-2971-1998 Point 7.8 (Titrimetric)	10
Kadar Sari - Kopi Bubuk	0,25 g/100g	SNI 01-3542-2004 Point 6.5 (Gravimetric)	10
Kafein	0.20 mg/kg	IKP/K-66 (HPLC)	10
Karbohidrat / Carbohydrate	0,03 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 9 (Titrimetric)	10
Karbohidrat / Carbohydrate	-	IKP/K-3 (By Difference)	10
Kealkalian Abu	1 ml N NaOH/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 And 6.5 (Titrimetric)	10
Kealkalian Abu - Kopi Instan	1 ml N NaOH/100g	SNI 01-2893-1992 Point 5.2 And 5.3 (Titrimetric)	10

Kealkalian Abu Larut Dalam Air	1 ml N NaOH/100g	Titrimetric	10
Keasaman	2,25 g/100g	IKP/K-25 (Titrimetric)	10
Keasaman	2,25 g/100g	SNI 3751:2018, Attachment A.8 (Titrimetri)	10
Keasaman Ekstrak Lemak	-	SNI 3751:2009, Attachment A.8 (Titrimetri)	10
Kehalusan / Fineness (No. 8, 25, 35, 40, 45, 50, 60, 70, 80, 140, 200)	0,0005g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 1.4 (Gravimetric)	10
Kehalusan (Mesh No. 60)	-	IKP/K-68 (Sieving)	10
Kehalusan (Mesh No. 70)	-	SNI 3751:2009, Lamp. A.4 (Shieve Shaker)	10
Kelarutan	-	IKP/K-69	10
Kemurnian Gula	-	IKP/K-51 (Calculation)	10
Cemaran Serangga - Dalam Lada Hitam	-	SNI 0005:2013 Lampiran A (Visual)	10
Penentuan Kerapatan Dalam Sampel Lada Hitam	-	SNI 0005:2013 Lampiran B (Gravimetri)	10
Kesadahan	-	SNI 06-6989.12-2004 (Titrimetric)	10
Keseragaman Bobot	-	Gravimetric	10
Kestabilan Suspensi Dalam Sampel Ekstrak Kemangi	-	IKP/K-54 (Gravimetri) - Sampel Air	10
Lemak Total - Sampel Kopi, Creamer, Gula Dlm Kemasan	0,03 g/100g	SNI 7708-2011 Attachment A.5 (Soxlet-Hydrolysis)	10
Lemak - Sampel Creamer / Total Fat - Creamer	0,03 g/100g	SNI 4444: 2009 Attachment B5 (Soxlet)	10
Lemak Total / Total Fat - Sampel Selain Minyak	0,03 g/100g	IKP/K-1 (Soxlet-Hydrolysis)	10
Lemak Total / Total Fat - Sampel Minyak	0,03 g/100g	IKP/K-1 (Soxlet)	10
Lemak	-	SNI 01-2891:1992 Point 8.5 (Mojonnier)	10
Logam Pb*		ICP-MS	14
Logam Cd*		IC-MS	14
Logam Hg*		ICP-MS	14
Logam As*		ICP-MS	14
Logam Ca	0,01 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	10
Logam Cu - Sampel Makanan	0,0084 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	10
Logam Cr, - Sampel Air	0,96 mcg/L	SNI 3554-2015 Point 3.18 (AAS)	10
Logam Cu (Sampel Air)	0,01mg/L	SNI 3554-2015, Point 3.26.2 (AAS)	10
Logam Cu (Sampel AMDK)	0,01 mg/L	IKP/K-6 (AAS)	10
Logam Fe - Pangan	0,01 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	10
Logam Fe (Sampel Air)	0,01 mg/L	SNI 3554-2015, Point 3.15 (AAS)	10
Logam Fe (Sampel AMDK)	0,01 mg/L	IKP/K-6 (AAS)	10
Logam K	0,03 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	10
Logam K Sampel Air Dan AMDK	-	IKP/K-6 (AAS)	10
Logam Mg	0,02 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	10
Logam Mg - Air Dan AMDK	-	IKP/K-6 (AAS)	10
Logam Mn	0,02 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	10
Logam Mn - Sampel Air	0,01 mg/kg	IKP/K-6 (AAS)	10
Logam Mn - AMDK	-	SNI 3554-2015, Point 3.16 (AAS)	10
Logam Na	0,04 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	10
Logam Sn	0,035 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	14
Logam Sn , Tin - Air	1,59 mcg/L	AAS	10
Logam Zn	0,02 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	10

Logam Zn (Sampel AMDK)	0,01 mg/kg	IKP/K-6 (AAS)	10
Minyak Pelikan - Sampel Minyak Goreng	-	SNI 01-3741-2013, Lampiran A.6 (Qualitative)	10
Nitrate In Pure Water (Semi-Quantitative)	-	IKP/K-52 (Semi-Quantitative)	10
Nitrat / Nitrate - Sampel Air	0.50 mg/L	IKP/K-42.2 (Spectrophotometric)	10
Nitrit / Nitrite - Sampel Air	0,01 mg/Kg	IKP/K-42.1 (Spectrophotometric)	10
Nitrogen (Total)	0,55 g/100g	IKP/K-45 (Kjeltech)	10
Nitrogen Total	-	IKP/K-45 (Titrimetric)	10
Okratoksin A - 1 Sampel	2,5 mcg/Kg	IKP/K-22 (ELISA)	10
Okratoksin A - 3 Sampel	2,5 mcg/Kg	IKP/K-22 (ELISA)	10
Okratoksin A - 5 Sampel	2,5 mcg/Kg	IKP/K-22 (ELISA)	10
Padatan Susu	-	SNI 01-2971-2011, Point A7 (Gravimetric) - Sampel Susu Kental Manis	10
Padatan Terlarut - Sampel Pangan	-	SNI 3746-2008 Attachment B.4 (Refractometric)	10
Padatan Terlarut - Sampel Minuman Sari Buah	-	SNI 3719-2014 (Refractometric)	10
Padatan Larut Air	-	Gravimetric	10
Padatan Tidak Larut Air	0,0025g/100g	SNI 01.2891-1992 Point 13 (Gravimetric)	10
Pemanis Buatan Asesulfam K	1,248 mg/kg	IKP/K-10 (HPLC)	14
Pemanis Buatan Aspartam	12, 07 mg/kg	IKP/K-49 (HPLC)	14
Pemanis Buatan Sakarin	0,023 mg/Kg	IKP/K-10 (HPLC)	10
Pemanis Buatan Siklamat	-	IKP/K-10 (HPLC)	10
Pengawet Kalium Sorbat	0,01 mg/Kg	IKP/K-10 (HPLC)	10
Pengawet Natrium Benzoat	0,53 mg/Kg	IKP/K-10 (HPLC)	10
Pewarna Allura Red - Allura Red	0,41 mg/Kg	IKP/K-38 (HPLC)	10
Pewarna Brilliant Blue	0,34 mg/Kg	IKP/K-36 (HPLC)	10
Pewarna Carmoisine	0,935 mg/Kg	IKP/K-40 (HPLC)	10
Pewarna Ponceau 4R	0,49 mg/Kg	IKP/K-39 (HPLC)	10
Pewarna Sunset Yellow FCF	0,23 mg/Kg	IKP/K-37 (HPLC)	10
Pewarna Tartrazine	0,96 mg/Kg	IKP/K-35 (HPLC)	10
Phospate	-	IKP/K-19 (Spectrophotometric)	10
Polifenol (Sampel Teh)	-	SNI 3143:2011 Point A.3 Minuman Teh (Spectrophotometric)	17
Proksimat (Karbohidrat, Air, Abu, Protein, Lemak)	-	By Difference, Gravimetric, Gravimetric, Kjeltech, Soxtec	10
Protein - Sampel Pakan	-	AOAC 2001.11 (Kjeltech)	10
Protein	0,002 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)	10
Protein Dispersibility Index (PDI)	-	AOCS Ba 10-65 (Kjeltec)	10
Resveratrol - Sampel Pangan	-	IKP/K-39 (HPLC)	10
Serat Kasar	0,17 g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 11 (Gravimetric)	10
Silikon Dioksida (SiO <sub>2</sub> )	-	AOAC 920.08 (Gravimetric)	10
Sulfit / Sulphur Dioxide, SO <sub>2</sub>	4 ppm	IKP/K-44 (Titrimetric)	10
Sulfat (SO <sub>4</sub> ) - Sampel Air	0,8 mg/Kg	IKP/K-42.6 (Spectrophotometric)	14
Susut Pengeringan - Sampel GKP	0,002 g/100g	SNI 3140:2-2011 Attachment A.5 (Gravimetric)	10
Total Fenol	-	IKP/K-41 (Spectrophotometric)	10
Total Padatan Kakao Tanpa Lemak	-	SNI 01-4292-1996, Point 5.3	10



		(Gravimetric)	
Total Padatan Tanpa Lemak	-	SNI 3950-2014 (Gravimetric)	10
Kadar Zat Terlarut (AMDK)	0,002 g/100g	SNI 01-3554-2015 Point 3.5 (Gravimetric)	10
Kadar Padatan Terlarut Total - Sampel Air Limbah Dan Air	0,002 g/100g	SNI 06-6989.27:2004 Air Dan Air Limbah Bagian 27 (Gravimetric)	10
Kadar Padatan Tersuspensi Total	-	SNI 06-6989.3:2004 Part 3 (Gravimetric)	10
Total Volatile Base Nitrogen	-	SNI 2354.8:2009 (Titrimetric)	10
Total Volatile Base Nitrogen	-	Kjeltech	10
Uji Kotoran (Filth Test) - Cashew	-	AOAC 968.33 A	10
Uji Kotoran (Filth Test) - Coconut Sugar	-	AOAC 945.80	10
Uji Reduktase Dalam Susu Segar	-	SNI 01-2782-1998	10
Ukuran Partikel	-	SNI 3140:2:2011 Attachment A.9 (Gravimetric)	10
Ukuran Partikel - Gula Palma	-	Gravimetric	10
Viskositas	-	IKP/K-46 (Viscometer)	10
Vitamin A	0,72 mg/Kg	IKP/K-73 (HPLC)	10
Vitamin B1	0,03 mg/Kg	IKP/K-9 (HPLC)	10
Vitamin B2	0,02 mg/Kg	IKP/K-9 (HPLC)	10
Vitamin B3	0,06 mg/Kg	IKP/K-12 (HPLC)	10
Vitamin B5 (Asam Pentatonat)	0,54 ppm	IKP/K-50 (UPLC)	10
Vitamin B6	0,15 mg/Kg	IKP/K-12 (HPLC)	10
Vitamin B9 (Asam Folat / Folic Acid)	0,06 mg/Kg	IKP/K-12 (HPLC)	10
Vitamin B12	0,23 mg/Kg	IKP/K-13 (HPLC)	10
Vitamin C	1,17 mg/Kg	IKP/K-11 (HPLC)	10
Vitamin D	0.51 mg/Kg	IKP/K-37 (HPLC)	10
Vitamin E	0.73 mg/Kg	IKP/K-73 (HPLC)	10
Warna Larutan (ICUMSA)	-	SNI 3140:1:2008 Point 6.2 (Spectrophotometric)	10
Warna Larutan (ICUMSA) - Raw Sugar	-	SNI 3140.1:2008 Point 6.3 (Spectrophotometric)	10
Warna Larutan (ICUMSA) - Gula Kristal Putih	-	SNI -3140.3-2010 (Spectrophotometric)	10
Warna Larutan (ICUMSA) - Rafinasi	-	SNI 3140.2:2011 Attachment A.6 (Spectrophotometric)	10
Water Activity (AW)	-	IKP/K-40 (AW Meter)	10
Zat Organik (Kmno <sub>4</sub> ) - (Angka Pemanganat) -Sampel Air	31,6 mg/l	SNI 01-3554-2015, Point 3.6 (Titrimetric)	10
Zat Yang Terlarut - Sampel Pangan	-	SNI 3554-2015, Point 3.5 (Gravimetric)	10
Zat Teroksidasi	-	IKP/K-53 (Qualitative)	10
<b>Harga Paket Pengujian Vitamin</b>			
Vitamin A	0,72 mg/Kg	IKP/K-73 (HPLC)	10
Vitamin B3	0,06 mg/Kg	IKP/K-12 (HPLC)	10
Vitamin B6	0,15 mg/Kg	IKP/K-12 (HPLC)	10
Vitamin B9 (Asam Folat / Folic Acid)	0,06 mg/Kg	IKP/K-12 (HPLC)	10
Vitamin E - Acetate	0,73 mg/Kg	IKP/K-38 (HPLC)	10
<b>Paket Pengujian Logam Berat</b>			
Logam Berat (Pb, Cd, Hg, As)*		ICP-MS	14
Logam Cu - Sampel Makanan	0,0084 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	14



---

Logam Sn	0,035 mg/kg	IKP/K-7 (AAS)	14
----------	-------------	---------------	----

\*bekerjasama dengan mitra laboratorium MBRIO

## Mikrobiologi / Microbiology

Analisis Pendahuluan Dan Identifikasi (Bakteri/ Kapang/Khamir) - Paket Harga Tersebut Untuk Lingkup Uji Pendahuluan Dan Mikroskopik 1 Jenis Mikroorganisme, Apabila Ada Tambahan Jenis Mikroorganisme Akan dikenakan Biaya Rp. 1.000.000,- Per Mikroorganisme	Cowan, S.T. Dan Steel's. 1974. Manual For The Identification Of Medical Bacteria. New York. (Preliminary Test - Isolation - Microscopic - Conventional)	10 - 30
Angka Lempeng Total - Pangan, Pakan & Sampel Lingkungan	ISO 4833-1:2013 (Pour Plate)	8
Mesofil Aerob	ISO 4833:2013 (Pour Plate)	8
Mesofil Anaerob	Compendium Of Methods For The Microbiological Examination Of Food 3 Rd Edition 1992 (Pour Plate)	8
Bakteri Mesofil Pembentuk Spora	Compendium Of Methods For The Microbiological Examination Of Food 3 Rd Edition 1992 (Pour Plate)	8
Mesofil Anaerob Sporeforms	Compendium Of Methods For The Microbiological Examination Of Food 3 Rd Edition 1992 (Pour Plate)	8
Bakteri Pembentuk Spora Asam Asidurat Pipih	Compendium Chapter 20	8
Bakteri Pembentuk Spora Termofilik Pipih	Compendium Chapter 21	8
Angka Lempeng Total - Membrane Filter	Sni 3554 : 2015 (Membrane Filter)	8
TVMAC - Sampel Air	Iso 6222:1999 (Pour Plate)	8
Angka Lempeng Total ( Swab )	ISO 4833-1:2013 (Pour Plate)	8
Angka Lempeng Total (Kosmetik)	ISO 21149:2006 (Pour Plate)	8
Angka Lempeng Total (Kosmetik) - Larut Dalam Air	lkm/P1 Point I	8
Angka Lempeng Total (Kosmetik) - Tidak Larut Dalam Air	lkm/P1 Point I	8
Angka Lempeng Total Dan Kapang/Khamir (Obat)	Farmakope	8
Angka Lempeng Total Rutin (Obat) / Total Plate Count - Routine (Drug/Medicine)	Farmakope	8
Termofil Aerob Sporeforms	Compendium Of Methods For The Microbiological Examination Of Food 3 Rd Edition 1992 (Pour Plate)	8
Termofil Anaerob Sporeforms	Compendium Of Methods For The Microbiological Examination Of Food 3 Rd Edition 1992 (Pour Plate)	8
<i>Bacillus Cereus</i> - Sampel Pangan, Pakan & Sampel Lingkungan	BAM Chapter 14 (Spread Plate)	8
<i>Bacillus Cereus</i> - Sampel Pangan, Pakan & Sampel Lingkungan	Iso 7932:2004 (Spread Plate)	8
<i>Bacillus Cereus</i>	lkp/M-10 (Isolation)	8
Bakteri Anaerob Pereduksi Sulfid Pembentuk Spora	Sni 3554:2015 (Membrane Filter)	8
Bakteri Asam Laktat	ISO 15214:1998 (Pour Plate)	8
<i>Candida Albicans</i> - Sampel Cosmetics	Iso 18416:2015 (Isolation)	8
<i>Clostridium Botulinum</i>	Bam Chapter 17	8
<i>Clostridium Perfringens</i>	lkm/P-7 Point D	8
<i>Clostridium Perfringens</i>	ISO 7937:2004 (Pour Plate)	8
<i>Clostridium Sp.</i>	lkm/P-7 Point C	8
<i>Coliform</i> - Sampel Air	Iso 9308-1:2014 (Membrane Filter)	8
<i>Coliform</i>	Iso 4831:2006 (Isolation)	8
<i>Coliform</i> - Sampe Pangan, Pakan & Sampel Lingkungan	Iso 4831:2006 (Mpn)	8
<i>Coliform</i>	ISO 4832:2006 (Pour Plate)	8
<i>Coliform</i> - (Sampel AMDK)	APHA 22 <sup>nd</sup> Ed 2012 Chapter 9221 B (MPN)	8
Enumerasi Bakteri	Farmakope Indonesia Edisi V:2014 Chapter 51 Point A - Drugs	8

Enumerasi Kapang & Khamir	Farmakope Indonesia Edisi V:2014 Chapter 51 Point A - Drugs	8
<i>Escherichia Coli</i> - Sampel Air	Iso 9308-1:2014 (Membrane Filter)	8
<i>Escherichia Coli</i> - Sampel Pangan, Pakan & Sampel Lingkungan	Iso 7251:2005 (Mpn)	8
<i>Escherichia Coli</i> - (Sampel AMDK)	APHA 22 <sup>nd</sup> Ed 2012 Chapter 9221 D (MPN)	8
<i>Escherichia Coli</i>	ISO 16649-2 :2001 (Pour Plate)	8
<i>Escherichia Coli</i> (Swab)	Iso 7251:2005 (Isolation)	8
<i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2017 (Pour Plate)	8
<i>Enterococci</i> - Sampel Air	Sni 3554:2015 (Membrane Filter)	8
<i>Enterococci</i>	Compendium Chapter 32	8
<i>Fecal Coliform</i>	APHA 22 <sup>nd</sup> Ed 2012 Chapter 9221 E (MPN)	8
Kapang & Khamir - Pangan & Pakan	Iso 21527:2008 (Spread Plate)	8
Kapang & Khamir (Swab)	Iso 21527-1:2008 (Spread Plate)	8
Kapang & Khamir - Kosmetik	Iso 16212:2008 (Pour Plate)	8
Kapang & Khamir (Kosmetik) Larut Dalam Air	lkm/P-2 Point D	8
Kapang & Khamir (Kosmetik) Tidak Larut Dalam Air	lkm/P-2 Point D	8
Kapang & Khamir Rutin (Obat)	Farmakope	8
Kapang Tahan Panas - Sampel Pangan	Compendium Chapter 17	8
Koefisien Fenol	AOAC 955.11, 19 <sup>th</sup> Edition 2012 (Phenol Coefficient Methods)	14
<i>Listeria monocytogenes</i> - (Khusus Matriks Susu, Daging Telur & Olahannya)	SNI 2897-2008 Point 4.7 (Isolation) / 25g	8
<i>Listeria monocytogenes</i> - (Khusus Matriks Susu, Daging Telur & Olahannya)	ISO 11290-1:2017 (Isolasi) /25g	8
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	lkm/M-12 (Isolation)	8
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Sampel Air	Iso 16266:2006 (Membrane Filter)	8
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Cosmetics	Iso 22717:2015 (Isolation)	8
<i>Salmonella</i> - (Khusus Matriks Susu, Daging Telur & Olahannya)	AOAC 2011.03, 19 <sup>th</sup> Edition, 2012 (ELFA)/25g	8
<i>Salmonella</i> - (Khusus Matriks Susu, Daging Telur & Olahannya)	ISO 6579:2017 (Isolation)/25g	8
<i>Salmonella</i> - (Khusus Matriks Susu, Daging Telur & Olahannya)	ISO 6579:2017 (Isolation)/125g	8
<i>Salmonella</i> - (Khusus Matriks Susu, Daging Telur & Olahannya)	ISO 6579:2017 (Isolation)/375g	8
<i>Salmonella</i> - Swab	Iso 6579-1:2017 (Isolation)	8
<i>Staphylococcus aureus</i> - Swab	AOAC 995.12, 19 <sup>th</sup> 2012 (Isolation)	8
<i>Staphylococcus aureus</i> - Sampel Pangan, Pakan & Sampel Lingkungan	ISO 6888-1:2003 (Spread Plate)	8
<i>Staphylococcus aureus</i> - (Kosmetik)	Iso 22718:2015 (Isolation)	8
Sulphite Reducing Clostridia - Sampel Air	SNI 3554:2015 (Membran Filter)	8
Total Mikroorganisme	ISO 6222:1999 (Pour Plate) - Sampel Air	8
<b>Matriks Sabun &amp; Desinfektan</b>		
Uji Daya Hambat / Daya Bunuh Bakteri / Jamur (Inhibition Test / Killing Time Of Bacrteria / Fungi)	lkm/P-20 (Sumur/Cakram)	8
TBC-Sampel Mudah Campur Dalam Air / Total Bacterial Count - Easily Mixed In Water Samples	lkm/P-1 Point E	8
TBC-Sampel Tidak Mudah Campur Dalam Air	lkm/P-1 Point E	8
Total Fungal Count (Yeast & Mold)	lkm/P-1 Point E	8
Total Viable Microbial Aerobic Count (TVMAC) Sampel Air	ISO 6222:1999 (Pour Plate)	8
Y&M Yang Dapat Bercampur Dengan Air (Sabun & Desinfektan)	lkm/P-1 Point E	8
Y&M Yang Tidak Dapat Bercampur Dengan Air (Sabun&Desinfektan)	lkm/P-1 Point E	8
Bakteri Gram Negatif	lkm/P-1 Point E	8
Bakteri Gram Positif	lkm/P-1 Point E	8

<i>Candida albicans</i>	lkm/P-1 Point E	8
<i>Escherichia coli</i>	lkm/P-1 Point E	8
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	lkm/P-1 Point E	8
<i>Staphylococcus aureus</i>	lkm/P-1 Point E	8
<b>Hygiene Monitoring</b>		
Environment Hygiene (Permukaan)	IKM/P-18	8
Environment Hygiene (Jumlah Mikroba)	IKM/P-18 Point D	8
Environment Hygiene (Jumlah Partikel)	IKM/P-18 Point E	8
Swab Test Atau Bilas Per Titik		10
Rodac/Setling Plate Per Titik		10
Total Plate Count (Settling Plate)	IKM/P-18	10
Total Plate Count (Rodac Plate)	IKM/P-18	10
Yeast & Mold (Settling Plate)	IKM/P-18	10
Yeast & Mold (Rodac Plate)	IKM/P-18	10
<i>Coliform</i> (Settling Plate)	IKM/P-18	10
<i>Coliform</i> (Rodac Plate)	IKM/P-18	10
<i>Escherichia coli</i> (Settling Plate)	IKM/P-18	10
<i>Escherichia coli</i> (Rodac Plate)	IKM/P-18	10
<i>Staphylococcus aureus</i> (Settling Plate)	IKM/P-18	10
<i>Staphylococcus aureus</i> (Rodac Plate)	IKM/P-18	10
<i>Listeria monocytogenes</i> (Settling Plate)	IKM/P-18	10
<i>Listeria monocytogenes</i> (Rodac Plate)	IKM/P-18	10
<i>Salmonella</i> (Settling Plate)	IKM/P-18	10
<i>Salmonella</i> (Rodac Plate)	IKM/P-18	10
Biostage Per Titik	IKM/P-18	10
Kontak Udara Per Titik	IKM/P-18	10
Particle Count Per Titik	IKM/P-18	10
<b>Kultur Acuan Mikrobiologi (Penyimpanan Lifolisasi/Agar Miring) Per Item: <i>Aspergillus niger/brasiliensis</i>, <i>Bacillus cereus</i>, <i>Candida albicans</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, <i>Enterobacter aerogenes</i>, <i>Enterococcus faecalis</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Geobacillus stearothermophilus</i>, <i>Lactobacillus acidophilus</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Pseudomonas aeruginosa</i>, <i>Rhodococcus equi</i>, <i>Salmonella typhimurium</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Thermoanaerobacterium thermosaccharolyticum</i>, <i>Vibrio fulnificus</i></b>		10

### Uji Masa Simpan / Shelf Life

Analisis Umur Simpan (Shelf Life) Pada Produk Pangan	IKP/K-30 (Acceleration Test - Arrhenius)	± 1,5 – 2 bulan
	IKP/K-31 (Sorption Isotherms)	± 1,5 – 2 bulan
	IKP/K-32 (Acceleration Test Conventional)	± 1,5 – 2 bulan
	IKP/K-62 (Metode Experimental)	± 1,5 – 2 bulan

### Uji Efikasi Pada Produk Kosmetik

Pengujian Aktivitas Bakterisida : <i>E.coli</i> , <i>P.aeruginosa</i> , <i>S.aureus</i> , <i>Bacillus Sp</i> , <i>Salmonella Sp</i> .	BS EN 1040:2005	10
Pengujian Aktifitas bakterisida	EN 1276:1997	10
Efektifitas Pengawet dalam kosmetik ( <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Candida albicans</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterobacter aerogenes</i> )	B POM no HK.03.1.23.08.11.07331 thn 2011 - Cosmetics	30
Efektifitas Pengawet dalam Obat ( <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Candida albicans</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> )	Farmakope Indonesia Edisi V:2014 Chapter 61 - Drugs	30
Uji Sterilitas	Farmakope Indonesia	10

### Kultur Bakteri

<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	Ampul
<i>Bacillus cereus</i> ATCC 10876	Ampul
<i>Bacillus cereus</i> ATCC 11778	Ampul
<i>Bacillus substilis subsp spizizenii</i> ATCC 6633	Ampul
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	Ampul
<i>Citrobacter freundii</i> ATCC 43864	Ampul
<i>Clostridium perfringens</i> ATCC 13124	Ampul
<i>Clostridium sporogenes</i> ATCC 19404	Ampul
<i>Cronobater muytjensii</i> ATCC 51329	Ampul
<i>Enterobacter aerogenes</i> ATCC 13048	Ampul
<i>Enterococcus faecalis</i> ATCC 19433	Ampul
<i>Enterococcus hirae</i> ATCC 10541	Ampul
<i>Eschericia coli</i> ATCC 10536	Ampul
<i>Eschericia coli</i> ATCC 25922	Ampul
<i>Eschericia coli</i> ATCC 8739	Ampul
<i>Geobacillus stearothermophilus</i> ATCC 7953	Ampul
<i>Klebsiella aerogenes</i> ATCC 13048	Ampul
<i>Kocuria rhizophilia</i> ATCC 9341	Ampul
<i>Lactobacillus acidophilus</i> ATCC 314	Ampul
<i>Lactobacillus sakei subsp. Sakei</i> ATCC 15521	Ampul
<i>Listeria innocua</i> ATCC 33090	Ampul
<i>Listeria ivanovii</i> ATCC 19119	Ampul
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 13932 4b	Ampul
<i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 7644	Ampul
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 10145	Ampul
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 15442	Ampul
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 27853	Ampul
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 9027	Ampul
<i>Rhodococcus equi</i> ATCC 6939	Ampul
<i>Saccharomyces cereviceae</i> ATCC 9763	Ampul

<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 14028	Ampul
<i>Shigella sonnei</i> ATCC 25831	Ampul
<i>Staphylococcus saprophyticus</i> ATCC 15305	Ampul
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Ampul
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 6538	Ampul
<i>Staphylococcus epidermis</i> ATCC 12228	Ampul
<i>Streptococcus mitis</i> NCIMB 13770	Ampul
<i>Streptococcus mutans</i> ATCC 25175	Ampul
<i>Streptococcus sanguinis</i> ATCC 10556	Ampul
<i>Trichophyton mentagrophytes</i> ATCC® 9533™	Ampul
<i>Trichophyton rubrum</i> ATCC® 28188™	Ampul

\*Info ketersediaan kultur dapat ditanyakan ke bagian teknis Marin (Ibu) 0838-1913-7556

## Alamat

### MBRIO Food Laboratory

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17  
Pulo Armin  
Bogor, Jawa Barat  
Indonesia 16143

### MBRIO Head Office

Jl. Pajajaran Indah V no. 1C  
Bogor, Jawa Barat  
Indonesia 16143

## Kontak

### Sirajudin (Tn)

Sales & Marketing  
0856-9439-0071 (Whatsapp Available)  
foodlab@mbrio-food.com