

## ABSTRAK

**Jeanty, R Trisna., 2015,” Pengujian Daging Burger Secara Bakteriologis”  
program studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas  
Setia Budi Surakarta, Pembimbing : Dra.Nony Puspawati, M.Si**

Pengujian ini dilakukan dilaboratrium Mikrobiologi Universitas Setia Budi Surakarta, pada tanggal 5-9 Januari 2015. Pengujian ini menggunakan dua sampel daging burger yang diberi kode A dan B.

Daging Burger adalah daging hasil olahan yang terbuat dari daging sapi yang biasanya di olah menjadi hamburger. Burger merupakan salah satu makanan cepat saji yang sering dikonsumsi banyak orang karena praktis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging burger apakah memenuhi syarat bakteriologis atau tidak.

Bakteri yang biasanya tumbuh pada daging olahan burger yaitu *Salmonella* sp, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*. Uji *Escherichia coli* menggunakan metode MPN (*Most Probable Number*) dan ALT (*Angka Lempeng Total*), untuk uji *Salmonella* melalui tahap penyehatan pada media selektif, Isolasi pada BSA,dan untuk uji *Staphylococcus aureus* dilakukan penanaman pada media Vogel Johnson Agar (VJA) kemudian dilanjutkan dengan uji Koagulase dan Katalase.

Berdasarkan uji bakteriologi pada sampel daging burger A dan B diperoleh hasil yaitu sampel A pada uji ALT diperoleh hasil  $6,9 \times 10^4$  koloni/g dan sampel B diperoleh hasil  $9,7 \times 10^4$  koloni/g. Pada uji MPN sampel Adan B diperoleh hasil 0-3 tiap 100 ml. Uji *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* sp negative pada sampel A dan B. Hal ini menunjukkan bahwa sampel daging burger memenuhi syarat secara bakteriologis.

Kata kunci : daging, burger, bakteriologis