

INTISARI

Ningsih,N.C. 2015 *Pengujian Terasi Secara Bakteriologis*. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.

Terasi merupakan produk ikan setengah basah hasil pemeraman perikanan yang banyak dijumpai di Indonesia yang dibuat dari udang rebon atau ikan-ikan kecil yang dicampur dengan garam, kemudian diragikan. Pada proses fermentasi terasi sampai pemasaran banyak berbagai mikroba yang mencemari dan terasi juga banyak dikonsumsi dalam keadaan mentah untuk pencampuran pembuatan masakan. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui apakah terasi yang beredar memenuhi syarat secara bakteriologis.

Penelitian Karya Tulis Ilmiah yang berjudul Pengujian Terasi Secara Bakteriologis ini dilakukan pada bulan Desember di laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi.

Cara kerja pada Pengujian Terasi Secara Bakteriologis ini meliputi: Angka Lempeng Total (ALT), Most Probable Number (MPN) *Echerichia coli*, *Salmonella* sp., dan *Vibrio cholera* berdasarkan syarat yang di standartkan oleh BPOM. Pada pengujian ini menggunakan 2 jenis sampel dan dikerjakan secara duplo.

Hasil pengujian terasi secara bakteriologis ini menunjukkan ALT pada sampel A adalah $5,5 \times 10^3$ dan sampel B adalah $1,6 \times 10^3$, hasil MPN pada sampel A dan sampel B < 3 MPN/100ml dan pada pengujian bakteri *Salmonella* sp. dan *Vibrio cholera* negatif. Sehingga kedua sampel yang diuji memenuhi syarat secara bakteriologis.

Kata Kunci: terasi, uji, bakteriologis