

INTISARI

Putri, R. E. 2015. Pengujian Madu Secara Mikrobiologis. Progam Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Dra. Nony Puspawati, M.Si.

Madu merupakan cairan kental kaya karbohidrat, yang diproduksi oleh lebah dari nektar tanaman. Madu digunakan sebagai makanan dan agen obat sehingga banyak diminati oleh masyarakat. Madu yang layak dikonsumsi ialah madu yang tidak hanya dalam keadaan baik secara fisik saja tetapi juga harus memenuhi syarat secara mikrobiologis. Tujuan pengujian mikrobiologis ini adalah untuk mengetahui kualitas mikrobiologis madu sesuai yang distandartkan oleh BPOM.

Pengujian dilakukan pada bulan Desember 2014 bertempat di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi Surakarta.

Pada pengujian terhadap madu dilakukan dengan 3 pengujian yakni Angka Lempeng Total (ALT), Most Probable Number (MPN) Coliform, dan Angka Kapang Khamir. Sampel madu yang digunakan berjumlah 4, sampel A, B dibeli dari pedagang jamu dan sampel C, D dibeli di swalayan.

Dari hasil pengujian didapatkan hasil sebagai berikut : ALT sampel A ($4,0 \times 10^{-1}$) B ($2,0 \times 10^{-1}$) C ($5,0 \times 10^{-1}$) D ($2,0 \times 10^{-1}$), MPN sampel A, B, C, D ($<3/100\text{ml}$) sedangkan Angka Kapang Khamir sampel A (0) B ($1,0 \times 10^{-1}$) C ($5,0 \times 10^{-1}$) dan D ($1,0 \times 10^{-1}$). Dari hasil diatas dapat disimpulkan sampel A memenuhi syarat sedangkan sampel B, C, D tidak memenuhi persyaratan Mikrobiologi menurut BPOM Nomor HK. 00. 06.1. 52. 4011-2009.

Kata Kunci : Madu, ALT, MPN Coliform, Angka Kapang Khamir.