

## INTISARI

**PATMAWATI, C.W. 2014. PENGUJIAN LEGEN SECARA MIKROBIOLOGIS. PROGRAM STUDI D-III ANALIS KESEHATAN. FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS SETIA BUDI. PEMBIMBING: DRA. NONY PUSPAWATI, M.SI.**

Legen adalah minuman yang terbuat dari bunga pohon siwalan. Tingginya tingkat konsumsi legen di masyarakat, maka kualitas legen harus diperhatikan untuk menghindari diri dari berbagai macam gangguan kesehatan yang disebabkan buruknya kualitas legen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas mikrobiologis minuman legen melalui pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT), Most Probable Number (MPN) koliform, *Escheria Coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, Angka Jamur (Kapang, Khamir) pada sampel.

Pengujian legen dilakukan secara mikrobiologis yaitu perhitungan angka lempeng total, uji *Most Probable Number* (MNP) coliform, *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, dan perhitungan angka kapang khamir.

Hasil pengujian Angka Lempeng Total (ALT) pada sampel legen, legen + es batu, dan es batu, masing-masing adalah  $1,5 \times 10^5$  unit koloni/ml;  $1,9 \times 10^5$  unit koloni/ml;  $1,7 \times 10^5$  unit koloni/ml. Berdasarkan hasil pengujian sampel legen menunjukkan bahwa sampel tidak memenuhi syarat mikrobiologis berdasarkan Badan Pengawas Obat dan Makanan.

---

Kata kunci: Legen, Mikrobiologis,