

INTISARI

UTAMI, S.D., 2013, UJI MIKROBIOLOGI PRODUK TEMPE MENTAH YANG BEREDAR DI PASAR JONGKE SURAKARTA, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Tempe adalah makanan tradisional asli Indonesia dan sudah menyebar ke sebagian besar masyarakat Indonesia bahkan di dunia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah bakteri Coliform dan mengetahui keberadaan bakteri Salmonella pada tempe yang beredar di pasar Jongke Surakarta apakah memenuhi standart dari BPOM (Badan Pengawas Obat dan makanan) untuk batas maksimum cemaran mikroorganisme.

Tempe mentah ini diperoleh dari 3 pedagang dan produsen tempe yang berbeda-beda di pasar Jongke Surakarta. Metode yang digunakan untuk pengujian mikrobiologi ini dengan metode pengenceran tabung untuk pengujian bakteri Coliform dan Salmonella. Pengujian ini menggunakan standart batas maksimum cemaran mikroorganisme yang sesuai dengan BPOM tahun 2009 yaitu jumlah bakteri Coliform 10/g sampel, dan keberadaan bakteri Salmonella adalah negatif/25g sampel.

Berdasarkan hasil pengujian terhadap 3 sampel tempe mentah yang dilakukan secara mikrobiologi telah diketahui jumlah bakteri Coliform pada sampel A, sampel B, dan sampel C berturut-turut > 240/g, > 240/g, > 240/g. Keberadaan bakteri Salmonella pada sampel A, sampel B, dan sampel C adalah semua sampel tempe mentah negatif mengandung Salmonella. Hal ini menunjukkan bahwa ketiga sampel tempe mentah tidak memenuhi syarat karena jumlah bakteri Coliform tidak memenuhi standart BPOM.

Kata kunci: tempe mentah, Coliform, Salmonella