

## INTISARI

**YUNITASARI, ESTI W. 2014. *Pengujian Kualitas Bakteriologis Telur Asin dari Tiga Penjual di Daerah Surakarta*. “Karya Tulis Ilmiah”, Program Studi D III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing Ratno Agung Samsumaharto, S.Si., M.Sc.**

Telur asin pada umumnya dijual dalam kondisi tidak dikemas, tidak memperhatikan lama penyimpanan dan masih dijajakan sampai dengan 10 hari. Selama masa penjualan telur asin, terdapat mikroorganisme yang masuk ke dalam telur asin melalui pori-pori pada kulit telur. Adanya mikroorganisme pada telur asin dapat memberikan keterangan yang mencerminkan kualitas suatu bahan serta hygiene dan sanitasi dalam proses produksi, penyimpanan, dan pendistribusian makanan. Pemeriksaan ini bertujuan untuk mengetahui kualitas bakteriologis telur asin berdasarkan persyaratan BPOM melalui parameter *Salmonella* sp, dan *Staphylococcus aureus*, dengan pemeriksaan tambahan berupa Angka Lempeng Total (ALT) dan kadar NaCl telur asin.

Pemeriksaan ini menggunakan metode Angka Lempeng Total (ALT), *Salmonella* sp, dan *Staphylococcus aureus*. Untuk mengkonfirmasi jenis bakteri yang dapat tumbuh pada kadar garam sampel, dilakukan penetapan kadar garam dengan metode argentometri mohr.

Hasil pemeriksaan bakteriologis terhadap telur asin menunjukkan bahwa ketiga sampel telur asin yang diperiksa tidak memenuhi syarat secara bakteriologis. Hal tersebut ditunjukkan dengan ditemukannya *Staphylococcus aureus* pada ketiga sampel dan berdasarkan penetapan kadar NaCl sampel, diperoleh kadar yang cukup rendah yaitu 2,02%, 1,88%, dan 1,62%. Pada kadar NaCl yang rendah tersebut masih dapat ditemukan bakteri *Staphylococcus aureus* karena bakteri ini masih dapat bertahan sampai kadar NaCl 16%.

**Kata Kunci:** telur asin, kualitas, bakteriologis