

## INTISARI

**Umayah, Eli. 2013. Pengujian Kemangi Secara Mikrobiologis. Program D III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi, Surakarta. Pembimbing : Dra. Nony Puspawati, M.Si.**

Kemangi merupakan sayuran yang mempunyai aroma khas, sering dijadikan sayuran pendamping sebagai lalapan dan dikonsumsi secara mentah. Kemangi dapat terkontaminasi oleh organisme. Oleh karena itu pengujian ini dilakukan untuk mengetahui apakah kemangi memenuhi syarat secara mikrobiologis menurut ketentuan Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pengujian kemangi menggunakan dua sampel. Sampel kemangi yang berasal dari Pasar Tradisional di daerah Surakarta dan Swalayan X. Metode yang digunakan adalah metode Angka Lempeng Total (ALT), MPN Koliform, MPN *Escherichia coli*, perhitungan Angka Kapang, dan pengujian Salmonella.

Hasil pengujian kemangi secara mikrobiologis menunjukkan hasil bahwa kedua sampel kemangi tidak memenuhi syarat secara mikrobiologis menurut ketentuan BPOM 00.06.1.52.4011.2009.

---

**Kata kunci** : kemangi, mikrobiologis