

INTISARI

Fatmawati.S.I. 2013. PENGUJIAN SUSU SAPI SEGAR SECARA BAKTERIOLOGIS. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan universitas Setia Budi. Pembimbing : Dra. Nony Puspawati.

Susu sapi merupakan cairan putih kekuningan yang biasanya diambil dari hewan mamalia.. Namun susu dapat tercemar bakteri apabila dalam proses pemerahan tidak memperhatikan kebersihan dan kesehatan sapi. Susu merupakan media tumbuh yang baik bagi bakteri dan dapat menjadi sarana potensial bagi penyebaran bakteri patogen sepanjang penanganannya tidak memperhatikan kebersihan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas susu yang dijual diwarung susu apakah sesuai dengan standard mutu BPOM nomor HK.00.06.1.52.4011 tanggal 29 Oktober 2009.

Untuk mengetahui kualitas susu sapi pasteurisasi yang dijual di warung sebelum dikonsumsi oleh konsumen maka dilakukan penelitian ini guna mengetahui kualitas susu sapi tersebut, maka dilakukan pengujian uji Angka Lempeng total (ALT), uji APM Coliform, uji APM *Escherichia coli*, uji *Salmonella sp*, dan uji *Stahylococcus aureus*. Penelitian yang dilakukan dengan 2 macam sampel susu yang dibeli di warung susu segar yang berbeda.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, didapat hasil sebagai berikut : bahwa sampel susu yang diperiksa sampel A dan sampel B memiliki angka kumannya melebihi batas mutu standard BPOM nomor HK.00.06.1.52.4011 tanggal 29 Oktober 2009. Tingkat kebersihan peralatan yang digunakan dapat mempengaruhi kualitas susu. Jadi dapat disimpulkan bahwa susu sampel A dan sampel B memiliki kualitas mutu yang tidak sesuai dengan standard BPOM.

Kata Kunci : susu sapi, kualitas susu, standard BPOM.