

INTISARI

Kusumawardani, A. 2019. *Pengujian Es Puter Secara Bakteriologis Di Daerah Mangkunegaran Surakarta*. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta. Pembimbing: Rinda Binugraheni, S.Pd., M.Sc.

Es puter atau yang biasa disebut es dung-dung merupakan hidangan pencuci mulut dari Indonesia yang hampir sama dengan es krim. Proses penyediaan, pemilihan bahan mentah, penyimpanan serta penyajian dapat memiliki faktor resiko keracunan makanan. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui apakah es puter memenuhi syarat secara bakteriologis berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 16 Tahun 2016.

Pengujian ini menggunakan 10 sampel es puter yang diperoleh dari dua pedagang yang berjualan di daerah Mangkunegaran Surakarta. Pengujian es puter dilakukan dengan metode Angka Lempeng Total (ALT), Koliform, *Salmonella*.

Hasil pengujian ALT seluruh sampel menunjukkan hasil yang memenuhi syarat. Uji Koliform menunjukkan hasil melebihi syarat dan pada uji *Salmonella* menunjukkan hasil negatif. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat disimpulkan bahwa seluruh Sampel A dan sampel B tidak memenuhi syarat bakteriologis berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 16 Tahun 2016.

Kata Kunci: Es puter, Angka Lempeng Total, Koliform, *Salmonella*