

INTISARI

ARUNG PANJI S., 2020, ANALISIS MIKROBIOLOGI PADA PRODUK SOSIS DAGING SAPI YANG BEREDAR DI PASAR KARTASURA SUKOHARJO, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI SURAKARTA

Persyaratan keamanan, mutu dan gizi pangan. Persyaratan keamanan Pangan Olahan yang diproduksi, diimpor dan diedarkan di wilayah Indonesia harus memenuhi Pangan Olahan harus dipenuhi untuk mencegah Pangan Olahan dari kemungkinan adanya bahaya mikroba. Perlu diketahui apakah produk sosis daging sapi kemasan yang beredar di Pasar Kartasura Sukoharjo layak atau tidak untuk dikonsumsi dan apakah sesuai dengan standart BPOM.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode hitung cawan secara sebar pada permukaan media untuk pengujian ALT, *Enterobacteriaceae* dan *Staphylococcus aureus* pada metode ini sampel diperiksa dengan melakukan pengenceran 10^1 , 10^2 , 10^3 , 10^4 , 10^5 untuk pengujian ALT dan 10^1 , 10^2 untuk pengujian *Enterobacteriaceae* dan *Staphylococcus aureus*, Pengencer dan media yang digunakan untuk pengujian adalah NaCl Fisiologis steril, Media PCA untuk ALT, Media EA *Enterobacteriaceae* dan Media MSA untuk *Staphylococcus aureus*. Pengujian *Salmonella sp* digunakan metode uji dengan media selektif SSA dengan pra pengayaan menggunakan buffer pepton dan proses pengayaan menggunakan selenit. Proses inkubasi berlangsung selama 24 jam pada suhu 37°C .

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa cemaran mikroorganisme pada produk sosis daging sapi yang diambil dari pedagang di Pasar Kartasura, Sukoharjo Jawa Tengah ketiga sampel tersebut memenuhi standar yang ditetapkan oleh BPOM dalam Peraturan Kepala No. 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan.

Kata kunci : Sosis, BPOM, Cemaran mikrobiologi

ABSTRACT

ARUNG PANJI S., 2020, MICROBIOLOGICAL ANALYSIS OF BEEF SUSTAINABLE PRODUCTS THAT ARE CIRCULATING IN SUKOHARJO KARTASURA MARKET, SCIENTIFIC WRITINGS, FACULTY OF PHARMACY, UNIVERSITY OF SETIA BUDI SURAKARTA

Processed Food which is produced, imported and circulated in the territory of Indonesia must meet the requirements for food safety, quality and nutrition. Processed Food safety requirements must be met to prevent Processed Food from possible microbial hazards. So it is necessary to know whether packaged beef sausage products circulating at Sukaharjo Kartasura Market are suitable or not for consumption and whether they are in accordance with BPOM standards.

This research was carried out by using the scatter plates count on the surface of the media for testing ALT, *Enterobacteriaceae* and *Staphylococcus aureus*. In this method the samples were examined by diluting 10¹, 10², 10³, 10⁴, 10⁵ for ALT testing and 10¹, 10² for testing *Enterobacteriaceae* and *Staphylococcus aureus*, the diluent and media used for testing were sterile physiological NaCl, PCA media for ALT, *Enterobacteriaceae* EA media and MSA media for *Staphylococcus aureus*. In the *Salmonella sp* test, the test method was used with SSA selective media with pre-enrichment using peptone buffer and the enrichment process using selenite. The incubation process lasts for 24 hours at 37°C.

The results of this study indicate that the contamination of microorganisms in beef sausage products taken from traders in Kartasura Market, Sukoharjo, Central Java, the three samples meet the standards set by BPOM in Regulation No. 16 of 2016 concerning Microbiological Criteria in Food.

Key words: Sausage, BPOM , Microbiological Contamination

