

ABSTRAK

RIAN WISNU PRADANA, 2021, PENENTUAN ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT), ANGKA KAPANG DAN KHAMIR (AKK) DAN IDENTIFIKASI *Salmonella* sp. PADA SAOS CABAI DI PASAR X, KARYA TULIS ILMIAH, PROGRAM STUDI D-III ANALIS FARMASI DAN MAKANAN, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI. Dibimbing oleh Dr. Ana Indrayati., M.Si

Saos cabai merupakan saos yang diperoleh dari pengolahan bahan utama dari cabai (*Capsium* sp) yang matang dan berkualitas baik tanpa penambahan bahan makanan lain yang digunakan sebagai bahan pembantu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah nilai Angka Lempeng Total, Angka Kapang dan Khamir dan Identifikasi bakteri *Salmonella* sp. pada saos cabai di Pasar X memenuhi standar nilai mikrobiologi yang ditetapkan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) nomor 13 tahun 2019.

Batasan cemaran mikroba pada saos cabai ditentukan dengan metode hitung cawan secara duplo pada permukaan media uji Angka Lempeng Total (ALT), uji Angka Kapang dan Khamir (AKK) ditentukan dengan metode hitung cawan secara duplo pada permukaan media dan uji *Salmonella* sp. dengan metode media selektif SSA, uji biokimia dan pewarnaan gram. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan rancangan penelitian deskriptif. Sampel saos cabai diambil sebanyak 5 sampel dari pedagang di Pasar X dengan pengambilan sampel secara acak.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa nilai Angka Lempeng Total pada semua sampel saos cabai melebihi batas yang ditetapkan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) nomor 13 tahun 2019 yaitu ($1,0 \times 10^4$) koloni/g. Hasil Angka Kapang dan Khamir pada semua sampel saos cabai tidak melebihi batas persyaratan yang ditetapkan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) yaitu ($1,0 \times 10^3$). Saos cabai yang diduga terdapat *Salmonella* sp. ditemukan pada sampel (C).

Kata kunci : Saos Cabai, Angka Lempeng Total, Angka Kapang dan Khamir.

ABSTRACT

RIAN WISNU PRADANA, 2021, DETERMINATION OF TOTAL PLATE NUMBERS (ALT), FIGURES OF MOLD and YELLOW (AKK) and IDENTIFICATION OF *Salmonella* sp. in CHILI SAUCE IN THE MARKET X, SCIENTIFIC WRITING, D-III STUDY PROGRAM OF PHARMACEUTICAL AND FOOD ANALYSIS, FACULTY OF PHARMACEUTICAL, SETIA BUDI UNIVERSITY. Supervised by Dr. Ana Indrayati., M.Si

Chili sauce is a sauce obtained from processing the main ingredients of chili (*Capsium* sp) which is ripe and of good quality with or without the addition of other food ingredients used as auxiliary ingredients. This study aims to determine whether the value of the Total Plate Number, Mold and Yeast Number and Identification of *Salmonella* sp. in chili sauce circulating in Market X meets the microbiological value standard set by the *Food and Drug Administration* (BPOM) number 13 of 2019.

The limit of microbial contamination in chili sauce was determined by the plate count method in duplicate on the surface of the Total Plate Number (ALT) test media, the Mold and Yeast Number test (AKK) was determined by the double cup count method on the surface of the media and test *Salmonella* sp. using the selective media method. AAS, biochemical test and gram stain. This research is an experimental study with a descriptive research design. Samples of chili sauce were taken as many as 5 samples from traders in Market X by taking random samples.

The results of this study indicate that the value of the Total Plate Number in all chili sauce samples exceeds the limit set by the *Food and Drug Administration* (BPOM) number 13 of 2019 which is (1.0×10^4) colonies/g. The results of mold and yeast numbers in all chili sauce samples did not exceed the requirements set by the *Food and Drug Administration* (BPOM), namely (1.0×10^3) . Chili sauce suspected of containing *Salmonella* sp. was found in sample (C).

Keywords: Chili Sauce, Total Plate Number, Mold and Yeast Numbers