

ABSTRAK

WISNU SYAHFERIAN., 2021, IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI PATOGEN DAN UJI ANGKA LEMPENG TOTAL PADA BAKSO BAKAR YANG BEREDAR DI TAMAN JAYA WIJAYA KOTA SURAKARTA, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI SURAKARTA. Dibimbing oleh Destik Wulandari, S.Pd., M.Si.

Bakso bakar merupakan makanan jenis daging yang dihaluskan dengan campuran tepung dan bumbu yang disajikan dengan cara ditusuk dengan tusukan sate dan dibakar diatas arang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya bakteri patogen pada bakso bakar yang beredar di Taman Jaya Wijaya, Kota Surakarta dan untuk mengetahui apakah bakso bakar yang beredar di Taman Jaya Wijaya, Kota Surakarta memenuhi persyaratan BPOM.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode hitung cawan secara duplo pada permukaan media untuk uji ALT, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*. Metode uji penegasan bakteri *Staphylococcus aureus* menggunakan media *Mannitol Salt Agar* (MSA) dan *Salmonella sp* menggunakan media *Salmonella Shigella Agar* (SSA), pewarnaan Gram, dan uji biokimia.

Menurut peraturan BPOM No 13 Tahun 2019 tentang batasan maksimal cemaran mikroba pada produk olahan daging yaitu ALT 10^6 koloni/g, *Staphylococcus aureus* 2×10^2 koloni/g, *Salmonella* Negatif/25g. Hasil dari penelitian Uji ALT didapatkan sampel A ($4,1 \times 10^5$) dan B ($5,0 \times 10^5$) dan C ($2,1 \times 10^6$). Uji cemaran bakteri patogen hasil menunjukkan cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* ditemukan pada sampel A ($9,0 \times 10^2$), B ($2,1 \times 10^4$), dan C ($3,1 \times 10^4$). Sedangkan cemaran bakteri *Salmonella sp* ditemukan pada sampel B ($1,5 \times 10^2$) dan C ($4,1 \times 10^2$). Berdasarkan hasil penelitian bakso bakar dari 3 pedagang di taman Jaya Wijaya, Kota Surakarta sampel B dan C tidak memenuhi persyaratan BPOM karena ditemukan adanya cemaran bakteri patogen *Salmonella sp*.

Kata Kunci : Bakso Bakar, Bakteri Patogen, ALT

ABSTRACT

WISNU SYAHFERIAN., 2021, IDENTIFICATION OF PATHOGENIC BACTERIA CONTAMINATION AND TEST OF TOTAL PLATE NUMBER ON FIRE MEATS CIRCULATED AT JAYA WIJAYA PARK, SURAKARTA CITY, SCIENTIFIC WRITING, FACULTY OF PHARMACEUTICAL, SETIA BUDI UNIVERSITY. Supervised by Detik Wulandari, S.Pd., M.Sc.

Grilled meatball is a type of meat that is mashed with a mixture of flour and spices served by stabbed with a skewer and grilled over charcoal. This study aims to determine the presence or absence of pathogenic bacteria in grilled meatballs circulating in Jaya Wijaya Park, Surakarta City and to determine whether grilled meatballs circulating in Jaya Wijaya Park, Surakarta City meet BPOM requirements.

The method used in this study is the method of counting the plates in duplicate on the surface of the media to test ALT, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.* Test methods for confirmation of bacteria *Staphylococcus aureus* using *Mannitol Salt Agar* (MSA) and *Salmonella sp.* media using media *Salmonella Shigella Agar* (SSA), Gram staining, and biochemical tests.

According to the BPOM regulation No. 13 of 2019 on the maximum limit microbial contamination in processed meat products, namely ALT 10^6 colonies / g, *Staphylococcus aureus* 2×10^2 colony / g *Salmonella* Negative / 25g. The results of the ALT test showed samples A (4.1×10^2) and B (5.0×10^2) and C (2.1×10^2). Pathogenic bacteria contamination test results showed bacteria contamination was *Staphylococcus aureus* found in samples A (9.0×10^2), B (2.1×10^2), and C (3.1×10^2). Meanwhile, contamination was *Salmonella sp.* found in samples B (1.5×10^2) and C (4.1×10^2). Based on the research results of grilled meatballs from 3 traders in Jaya Wijaya Park, Surakarta City samples B and C did not meet BPOM requirements because they found contamination of the pathogenic bacteria *Salmonella sp.*

Keywords : Grilled Meatballs, Pathogenic Bacteria, ALT