

## INTISARI

**Dewi Erlita, 2021. IDENTIFIKASI *Escherichia coli* DALAM ES BATU YANG DI JUAL PADA WARUNG DI KECAMATAN GUNUNG SAMARINDA BARU KOTA BALIKPAPAN. Program studi D3 Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.**

Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada es batu seringkali teridentifikasi masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan cenderung lebih suka mengonsumsi minuman yang sifatnya dingin juga menyegarkan, diantaranya yang mengandung es batu. Es batu adalah produk pangan yang sangat dikenal di masyarakat secara umum juga dianggap sebagai pelepas rasa haus yang menyegarkan. Tujuan dari penelitian ini yaitu, untuk mengidentifikasi dan mengetahui berapa prosentase kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada es batu yang dijual pada warung di Kecamatan Gunung Samarinda Baru Kota Balikpapan.

Pemeriksaan sampel dilakukan dengan menggunakan metode membrane filter dimana dinyatakan positif ketika kertas membrane filter berwarna bintik-bintik biru kemudian dilakukan inkubasi 1x24 jam lalu letakkan diatas colony counter. Kemudian dihitung prosentasi dari sampel yang positif.

Hasil penelitian yang didapatkan dari ke 5 sampel es batu yang berbeda yang dijual pada warung di Kecamatan Gunung Samarinda baru Kota Balikpapan tidak ditemukan adanya kontaminasi bakteri *Escherichia coli* dengan prosentase 100%. Tidak ditemukannya adanya kontaminasi bakteri *Escherichia coli* menandakan bahwa kualitas es batu dari ke 5 warung tersebut baik dan memenuhi syarat secara bakteriologis.

**Kata kunci :** *Escherichia coli*, Es Batu, Metode Membrane Filter

## ABSTRAK

**Dewi Erlita, 2021. IDENTIFICATION OF *Escherichia coli* IN ICE CUBES FOR SALE AT STALLS IN GUNUNG SAMARINDA NEW DISTRICT, BALIKPAPAN CITY. D3 Health Analyst study program, Faculty of Health, Setia Budi University.**

Contamination of *Escherichia coli* bacteria in ice cubes is often identified as Indonesian people who tend to prefer to consume drinks that are cold as well as refreshing, including those containing ice cubes. Ice cubes are a food product that is very well known in the community in general and is also considered a refreshing thirst quencher. The purpose of this study is to identify and determine the percentage of *Escherichia coli* bacterial contamination in ice cubes sold at stalls in Gunung Samarinda Baru District, Balikpapan City.

Sample examination was carried out using the membrane filter method which was declared positive when the membrane filter paper had blue spots, then incubation was carried out for 1x24 hours and then placed on the colony counter. Then calculated the percentage of positive samples.

The results obtained from the 5 different samples of ice cubes sold at stalls in Gunung Samarinda Baru District, Balikpapan City, did not find any contamination with *Escherichia coli* bacteria with a percentage of 100%. The absence of *Escherichia coli* contamination indicated that the quality of the ice cubes from the 5 stalls was good and met the bacteriological requirements.

**Keywords :** *Escherichia coli*, Ice Cubes, Membrane Filter Method