

## INTISARI

**Bervianti, Y.A. 2023. *PENGUJIAN SAUS TOMAT SECARA MIKROBIOLOGIS*. “Karya Tulis Ilmiah”. Program Studi D3 Analis Kesehatan. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Setia Budi.**

Saus adalah bahan makanan pelengkap, biasanya makanan ini bersanding dengan makanan goreng-gorengan dan makanan berkuah. Saus tomat menjadi bahan tambahan ketika memasak sebagai penyedap ketika menghidangkan makanan atau membuat penampilan makanan lebih menarik. Saus memiliki cita rasa yang unik dan terdapat berbagai macam jenis. Makanan atau jajanan yang menggunakan saus tomat sebagai pelengkap rasa adalah jajanan pentolan, bakso, mie ayam dan jajanan lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran bakteri *Salmonella* sp pada sampel saus tomat.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif. Pada uji mikrobiologis saus tomat peneliti melakukan metode Angka Lempeng Total, Angka Kapang Khamir dan Uji *Salmonella*.

Hasil pada penelitian ini menunjukkan bahwa sampel saus tomat memenuhi persyaratan mikrobiologi sesuai peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 13 tahun 2019.

---

**Kata Kunci:** Saus, Saus Tomat, Makanan

## ABSTRACT

**Bervianti, Y.A. 2023. *MICROBIOLOGICAL TESTING OF TOMATO SAUCE*. "Scientific papers". D3 Health Analyst Study Program. Faculty of Health Sciences. Setia Budi University.**

Sauce is a complementary food ingredient, usually this food is paired with fried foods and soupy foods. Tomato sauce is an additional ingredient when cooking as a flavoring when serving food or making food look more attractive. Sauce has a unique taste and there are various types. Foods or snacks that use tomato sauce as a complement to the taste are frontal snacks, meatballs, chicken noodles and other snacks. This study aims to determine the contamination of *Salmonella* sp bacteria in tomato sauce samples.

The method used in this research is descriptive. In the tomato sauce microbiological test, the researcher used the Total Plate Count, Yeast Mold Number and *Salmonella* Test methods.

The results of this study indicate that the tomato sauce sample meets the microbiological requirements according to the regulations of the Republic of Indonesia's Food and Drug Monitoring Agency number 13 of 2019.

---

**Keywords:** Sauce, Tomato Sauce, Food