

INTISARI

Lutfia, L. 2018. Pengujian Bakso Daging Sapi Secara Mikrobiologis. Program Studi D-III Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi.

Bakso daging sapi merupakan produk olahan tepung dengan campuran daging sapi. Jumlah protein daging sapi yang tinggi menjadi tempat bertumbuhnya mikroorganisme patogen. Pengolahan dan penyimpanan yang tidak tepat akan menjadi tempat mikroorganisme berkembang biak. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui bakso daging sapi memenuhi syarat secara bakteriologis berdasarkan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 tahun 2016.

Sampel penelitian diambil dari pedagang berbeda. Bakso daging sapi A diambil dari pedangan kaki lima dan sampel bakso daging sapi B diambil di pasar modern (Supermarket). Pengujian sampel dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi pada bulan Januari 2018. Pengujian bakso daging sapi meliputi, Angka Lempeng Total (ALT) diinokulasi pada media Nutrien Agar (NA), *Enterobacteriaceae* diinokulasi pada media Endo Agar (EA), *Staphylococcus aureus* diinokulasi pada media Vogel Jhonson Agar (VJA), dan *Salmonella sp* diinokulasi pada media Buffer Pepton, Selenit, Salmonella Shigella Agar (SSA) dan uji biokimia.

Hasil penelitian *Pengujian Bakso Daging Sapi Secara Mikrobiologis*. Menunjukkan hasil dibawah syarat yang ditetapkan BPOM No. 16 Tahun 2016 yaitu Angka Lempeng Total (ALT) <30 koloni, *Enterobacteriaceae* <30 koloni, *Staphylococcus aureus* <30 koloni, *Salmonella sp* negatif. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa bakso daging sapi sampel A dan sampel B memenuhi syarat BPOM Nomor 16 tahun 2016.

Kata kunci: Bakso daging sapi, Angka Lempeng Total (ALT), *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*