

PENGUJIAN SOSIS SAPI SECARA BAKTERIOLOGIS

(TESTING OF BOVINE SAUSAGE BACTERIOLOGICALLY)

Rahmawati Adi Putri Imaniati dan Nony Puspawati

Jurusan D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Surakarta

Jl. Let. Jend Sutoyo, Mojosongo, Surakarta, Jawa Tengah,

Telp. (0271) 852 518 Fax. (0271) 853 275

Website : www.setiabudi.ac.id, E-mail : info @setiabudi.ac.id

INTISARI

Sosis adalah produk olahan yang terbuat dari daging dan tambahan bumbu lainnya yang cukup dikenal dan digemari di kalangan masyarakat karena praktis. Produk sosis ini juga dapat menimbulkan penyakit jika pada proses pengolahan tidak benar. Berbagai jenis bakteri dapat mencemari produk olahan sosis diantaranya adalah *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, dan *Enterobacteriaceae*. Bakteri tersebut dapat menyebabkan mual, muntah, serta diare. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah sosis sapi tersebut memenuhi syarat bakteriologis sesuai standar Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Pemeriksaan sosis sapi dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi Surakarta pada bulan Januari 2018. Sampel sosis berasal dari 2 tempat penjual sosis berbeda yang ada di Surakarta. Pada perhitungan ALT menggunakan media Nutrien Agar. Identifikasi *Enterobacteriaceae* menggunakan media Endo Agar, pada identifikasi *Staphylococcus aureus* menggunakan media VJA, sedangkan *Salmonella sp* menggunakan media Buffer Pepton, Selenit, SSA, dan media uji Biokimia.

Berdasarkan hasil penelitian pengujian sosis sapi secara bakteriologis yang berasal dari supermarket dan penjual di pinggir jalan yaitu memenuhi syarat secara bakteriologis berdasarkan Badan Pengawas Obat dan Makanan 2016

Kata kunci: sosis, ALT, *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*.

ABSTRACT

Sausage is a processed product made from meat and other additives that are well known and popular among the community because of the practical. Sausage products can also cause disease if the processing is not correct. Various types of bacteria can contaminate processed sausage products such as *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, and *Enterobacteriaceae*. The bacteria can cause nausea, vomiting, and diarrhea. The purpose of this study is to determine whether the cow's sausage meets bacteriological requirements according to the standards of the Food and Drug Supervisory Agency.

The examination of cow sausage was performed at the Setia Budi University Microbiology Laboratory in Surakarta in January 2018. Sausage samples were from 2 different sausage vendors in Surakarta. In ALT calculation using Nutrien Agar media. Identification of *Enterobacteriaceae* using Endo Agar media, on identification of *Staphylococcus aureus* using VJA media, while *Salmonella sp* uses Buffer Pepton, Selenite, SSA, and Biochemical test media.

Based on the results of research of bacteriological cow sausage sosis from supermarkets and street vendors that meet the requirements bacteriologically based on the Food and Drug Supervisory Agency 2016

Keywords: sausage, ALT, *Enterobacteriaceae*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*.