

ABSTRAK

Setyawigati, Tiffany W. 2015. Pengujian Es Krim Secara Bakteriologis. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Dra. Nony Puspawati, M.Si.

Es krim adalah camilan yang disukai masyarakat dari berbagai tingkat usia. Selain es krim buatan pabrik, kini banyak dijumpai es krim yang dijual dimasyarakat. Masyarakat terutama anak-anak sering kali langsung membeli tanpa memperhatikan kebersihannya. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan es krim dipasaran secara bakteriologis berdasarkan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2009.

Pengujian ini dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi Surakarta, pada tanggal 5-9 Januari 2015. Pengujian pada 2 sampel es krim meliputi uji Angka Lempeng Total (ALT), APM Koliform, *Salmonella sp*, dan *Staphylococcus aureus*.

Hasil penelitian sampel A pada uji ALT adalah $7,9 \times 10^3$ UK/ml, APM Koliform 2400 sel/100 ml, uji *Salmonella sp* negatif, dan *Staphylococcus aureus* negatif. Pada sampel B hasil dari uji ALT adalah 43×10^0 UK/ml, APM Koliform negatif, *Salmonella sp* negatif, dan *Staphylococcus aureus* negatif.

Dari hasil pengujian dapat disimpulkan bahwa es krim A tidak memenuhi syarat, sedangkan es krim sampel B memenuhi syarat secara bakteriologis berdasarkan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2009.

Kata kunci : Es krim, ALT, APM Koliform, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*.