

INTISARI

BUDI, B., 2013, UJI MIKROBIOLOGI KERIPIK TEMPE YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL NUSUKAN SURAKARTA, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Tempe merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat karena bermanfaat bagi tubuh, dan harganya yang murah serta mudah dicari. Banyak produk olahan yang berasal dari tempe diantaranya yaitu keripik tempe. Keripik tempe yang berbahan dasar tempe dicampur dengan bahan yang lain seperti tepung kanji, bawang, kebanyakan belum mempunyai izin resmi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Pengujian ini bertujuan untuk menguji apakah keripik tempe yang beredar di pasar tradisional Nusukan Surakarta sudah memenuhi syarat mikrobiologi makanan yang telah ditentukan dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2009.

Pengujian keripik tempe ini diambil dari salah satu pasar tradisional Nusukan Surakarta dan dari 3 penjual keripik tempe yang berbeda. Metode yang digunakan dalam pengujian ini adalah Angka Paling Mungkin (APM) Coliform yaitu meliputi tahap penduga, tahap penguat dan tahap pelengkap. Pemeriksaan pada bakteri *Salmonella* meliputi 4 tahap yaitu tahap penyehatan kuman, tahap penanaman pada media penyubur selektif, tahap isolasi dan tahap identifikasi.

Hasil dari penelitian pada sampel keripik tempe yang beredar di pasar tradisional Nusukan adalah APM Coliform untuk sampel 1, 2 dan 3 secara berturut-turut adalah 1,47/g, 2,23/g, dan 1,24/g. Ketiga sampel keripik tempe yang beredar memenuhi batas syarat dari Badan Pengawas Obat dan Makanan yaitu untuk cemaran Coliform sebesar 10/g. Pemeriksaan bakteri *Salmonella* pada sampel 1, 2 dan 3 secara berturut-turut adalah negatif *Salmonella*, tetapi ditemukannya bakteri lain yaitu adanya bakteri *Serratia*, bakteri *Pseudomonas* dan bakteri *Serratia*. Berdasarkan hasil diatas, dapat disimpulkan bahwa sampel keripik tempe yang beredar di pasar tradisional Nusukan Surakarta telah memenuhi batas standar mikrobiologi dari Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Kata kunci: Uji mikrobiologi, Keripik tempe, Coliform, *Salmonella*