

## INTISARI

**Wardani, T. P. 2014. *Uji Mikrobiologi Pada Saus Tomat Kemasan Isi Ulang Yang Beredar Di Pasar Delepan, Sragen*. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Ratno Agung Samsumaharto, S.Si., M.Sc.**

Saus tomat merupakan bahan makanan yang terbuat dari pasta buah tomat dan bumbu-bumbu lainnya yang dipergunakan sebagai bahan tambahan makanan sehingga banyak diminati oleh masyarakat. Tujuan penelitian ini adalah mengadakan uji mikrobiologi saus tomat kemasan isi ulang dari aspek ALT, MPN Coliform, *Staphylococcus aureus*, dan angka kapang dari saus tomat kemasan isi ulang yang beredar di Pasar Delepan, Sragen.

Uji mikrobiologis saus tomat kemasan isi ulang ini dilakukan dengan metode Angka Lempeng Total (ALT), *Staphylococcus aureus*, dan angka kapang. Serta untuk mengetahui kualitas air yang digunakan untuk pembuatan saus tomat menggunakan metode MPN (Most Probable Number).

Berdasarkan hasil penelitian menggunakan metode Angka Lempeng Total (ALT), MPN (Most Probable Number), *Staphylococcus aureus*, dan angka kapang dapat disimpulkan bahwa saus tomat kemasan isi ulang (sampel A, B, C) yang dijual dan beredar di Pasar Delepan Sragen memenuhi Persyaratan Mikrobiologi menurut Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011-2009.

---

Kata kunci: saus tomat, ALT, MPN Coliform, *Staphylococcus aureus*, angka jamur.