

PENGUJIAN SAUS CABAI SECARA MIKROBIOLOGIS

TESTING OF CHILI SAUCE MICROBIOLOGICAL

Desy Nurmalitasari

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

Surakarta, jL. Let. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta

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

E-mail : desinurmalitasari@gmail.com

Intisari

Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari pengolahan bahan utama cabai (*Capsicum sp*) yang matang baik dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain. Penggunaan saus cabai di masyarakat sangat meningkat, tidak menutup kemungkinan saus cabai tersebut tercemar oleh cemaran mikroorganisme yang dapat mengganggu kesehatan karena proses pengolahan maupun pengemasan yang kurang higienis. Tujuan pengujian mikrobiologis ini adalah untuk mengetahui kualitas mikrobiologi dari saus cabai sesuai dengan standar yang ditentukan BPOM.

Pengujian saus cabai dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi pada bulan januari 2018. Pengujian ini dilakukan dengan uji ALT menggunakan media Nutrien Agar. Uji *Salmonella sp* dilakukan dengan menginokulasikan pada media Buffer pepton, selenit, Salmonella Shigela Agar (SSA), dan media uji biokimia. Uji AKK menggunakan media RBC. Sampel yang digunakan berjumlah 2 sampel yaitu sampel A dalam kemasan botol dan sampel B dalam kemasan isi ulang.

Hasil pengujian mikrobiologis saus cabai didapatkan hasil ALT semua sampel $<10^3$ koloni/gram, *Salmonella* semua sampel Negatif, dan AKK semua sampel $<10^2$ koloni/ gram. Hasil menunjukkan bahwa kedua sampel saus cabai memenuhi syarat mikrobiologi menurut BPOM Nomor 16 tahun 2016.

Kata Kunci : Saus Cabai, ALT, *Salmonella*, AKK.

Abstract

Chili sauce is a sauce obtained from the main processing of chili (*Capsicum sp*) main ingredients with or without the addition. The use of chili sauce in the community greatly increased, did not rule out the chili sauce contaminated by contaminants of microorganisms that can interfere with health because of processing and packaging that is less hygienic. The purpose of this microbiological test is to determine the microbiological quality of chili sauce in accordance with the standards specified BPOM.

The chili sauce test was conducted at Setia Budi University Microbiology Laboratory in January 2018. This test was carried out by ALT test using Nutrien Agar media. *Salmonella sp* test is done by inoculating on peptone Buffer media, Selenit, Salmonella Shigela Agar (SSA), and biochemical test media. Test AKK using RBC media. Samples used amounted to 2 samples ie sample A in bottle packaging and sample B in refill pack.

The results of microbiological testing of chili sauce obtained ALT results of all samples $<10^3$ colonies/grams, *Salmonella* all Negative samples, and AKK all samples $<10^2$ colonies/grams. Results show that both chili sauce samples meet the microbiological requirements according to BPOM No. 16 of 2016.

Keywords : Chili sauce, ALT, *Salmonella*, AKK.

*Program D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi