

PENGUJIAN BUMBU OLES PADA BAKSO BAKAR SECARA BAKTERIOLOGIS

(BACTERIOLOGICAL TESTING OF WET RUB SPICES MEATBALLS ROASTED)

Hening Purnami, Dra. Nony Puspawati, M.Si

Jurusan 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

Bumbu oles adalah salah satu bumbu olahan yang digunakan sebagai pelengkap rasa jajanan bakso bakar. Proses pembuatan dan penjualan yang rentan untuk tercemar mikroba dapat mempengaruhi kualitas bumbu oles. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui apakah bumbu oles pada bakso bakar memenuhi syarat secara bakteriologis berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia No 16 Tahun 2016.

Pengujian ini menggunakan 10 sampel bumbu oles yang diperoleh dari dua pedagang bakso bakar yang berjualan dipinggir jalan Mojosongo, Surakarta. Pengujian bumbu oles dilakukan dengan metode Angka Lempeng Total (ALT), Enterobacteriaceae dan Salmonella.

Hasil pengujian ALT seluruh sampel menunjukkan hasil yang memenuhi syarat. Uji Enterobacteriaceae menunjukkan hasil yang melebihi batas syarat, dan pada uji Salmonella menunjukkan hasil negatif. Berdasarkan hasil tersebut maka dapat disimpulkan bahwa seluruh sampel A dan sampel B tidak memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia No 16 Tahun 2016.

Kata kunci: Bumbu oles bakso bakar, Angka Lempeng Total, Enterobacteriaceae, Salmonella.

ABSTRACT

Wet rub spices is one of the processed spices that are used as a complement to the taste of roasted meatballs. The process of making and selling that is susceptible to contaminated microbes can affect the quality of wet rub spices. This test aims to find out whether the spice use on bakso bakar meet the bacteriological requirements based on the Regulation of the Head of the Food and Drug Supervisory Agency Republic of Indonesia No. 16 of 2016.

This test uses 10 samples of Wet rub spices obtained from two roasted meatballs traders who sell alongside the Mojosongo road, Surakarta. The test of spice was spread by Total Plate Count Method (ALT), Enterobacteriaceae and Salmonella.

ALT test results throughout the sample showed eligible results. Enterobacteriaceae tests showed results that exceeded the requirement limit, and the Salmonella test showed negative results. Based on these results it can be concluded that all samples A and sample B do not meet the requirements based on the Regulation of the Head of the Food and Drug Supervisory Agency of the Republic of Indonesia No. 16 of 2016.

Keywords: Wet rub spices roasted meatballs, Total Plate Number, Enterobacteriaceae, Salmonella.