

## INTISARI

**Haryanto, A.P . 2023. *Pengujian Saus Cabai Secara Mikrobiologis*. KTI. Program Studi D3 Analisis Kesehatan , Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.**

Saus adalah gabungan dari beberapa bahan yang diolah baik dari bahan utama maupun bahan tambahan lainnya yang dicampurkan, sehingga didapatkan sebuah poduk dalam berbentuk cairan yang kental. Saus cabai berperan sebagai bahan pelengkap dari makanan yang kita dapatkan sebagai penambah cita rasanya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah saus cabai memenuhi syarat secara mikrobiologis berdasarkan Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 13 Tahun 2019.

Pengujian mikrobiologis ini menggunakan 5 produk saus cabai kemasan botol dan 5 saus cabai kemasan isi ulang. Ada 3 macam persyaratan pengujian mikrobiologis yaitu Angka Lempeng Total ( ALT ) dengan media Plat Count Agar (PCA), Angka Kapang Khamir ( AKK ) dengan media Saboraud Glucosa Agar (SGA), dan *Salmonella* dengan media Bismuth Sulfite Agar (BSA).

Hasil penelitian menunjukkan dari seluruh sampel saus cabai yang bermerk maupun tidak bermerk semuanya memenuhi syarat mikrobiologis sesuai Peraturan BPOM Republik Indonesia nomor 13 Tahun 2019.

**Kata Kunci : Saus, Uji Mikrobiologis, BPOM**

## ABSTRACT

**Haryanto, A.P . 2023. *Microbiological Testing of Chili Sauce*. KTI. D3 Health Analyst Study Program, Faculty of Health Sciences, Setia Budi University.**

Sauce is a combination of several ingredients that are processed from both the main ingredients and other additional ingredients that are mixed, so that a product is obtained in the form of a thick liquid. Chili sauce acts as a complementary ingredient to the food that we get as a flavor enhancer. The purpose of this study was to find out whether chili sauce meets the microbiological requirements based on the Regulation of the Republic of Indonesia Food and Drug Monitoring Agency number 13 of 2019.

This microbiological test used 5 bottled chili sauce products and 5 refillable chili sauce products. There are 3 types of microbiological testing requirements, namely Total Plate Count (ALT) with Plate Count Agar (PCA) media, Yeast Mold Number (AKK) with Saboraud Glucose Agar (SGA) media, and Salmonella with Bismuth Sulfite Agar (BSA) media.

The results showed that all of the branded and unbranded chili sauce samples all met the microbiological requirements according to BPOM Republic of Indonesia Regulation number 13 of 2019.

**Keywords: Sauce, Microbiological Test, BPOM**