

## ABSTRAK

Siti, Rahma. 2012. *Uji Cemarkan Bakteri pada Saus Tomat yang Beredar di Pasar Sentral Wilayah Kota Gorontalo*. Karya Tulis Ilmiah, D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keohlaragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I: Moh Adam Mustapa, S.Si., M.Sc.. dan Pembimbing II: Madania, S.Farm., M.Sc., Apt

Saus tomat adalah bahan makanan yang sering digunakan setiap hari, baik dirumah tangga maupun ditempat umum seperti kantin, restoran, dan lain sebagainya. Akan tetapi dalam kehidupan sehari-hari perhatian terhadap saus tomat tersebut terkadang terabaikan. Hal ini tentunya menjadi salah satu faktor menurunnya tingkat kesehatan masyarakat apabila mengkonsumsi saus tomat yang telah tercemar oleh berbagai jenis mikroba.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menghitung jumlah bakteri pada saus tomat yang beredar di pasar sentral wilayah kota gorontalo.

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini merupakan penelitian bersifat eksperimen laboratorium untuk mengetahui jumlah bakteri pada saus tomat yang beredar di wilayah kota gorontalo.

Hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa dari ketiga sampel yang di uji positif tercemar mikroba yang masing-masing adalah saus tomat lokasi 1 (merek A)  $4,5 \times 10^{-3}$  CFU/ml, saus tomat lokasi 2 (merek B)  $2,5 \times 10^{-4}$  CFU/ml, dan saus tomat lokasi 3 (merek C)  $5,4 \times 10^{-2}$  CFU/ml.

Kata kunci : Uji Cemarkan Mikroba, Saus tomat

## ABSTRACT

Siti Rahma. 2012, Bacterial Contamination Test in Tomato Sauce Moving in Gorontalo City Central Market area. Scientific Writing, D-III Pharmacy, Department of Pharmacy, Health Sciences dan Keolahragaan, State University of Gorontalo. Supervisor I : Moh Adam Mustapa, S.Si., M.Sc. and Supervisor II : Madania, S.farm., M.Sc., Apt

The tomato sauce is a food ingredient that is often used every day, either at home or in public place such as stairs canteens, restaurant, and so forth. But in everyday life the attention to the tomato sauce is sometimes neglected. This is certainly one factor declining health when consuming tomato sauce that has been contaminated by various kinds of microbes.

The purpose of this study was to calculate the number of bacteria in tomato sauce circulating in the central market area of Gorontalo city. The method is done in this study is an experimental research laboratory to determine the number of bacteria in tomato sauce circulating in the city of Gorontalo.

The results showed that in getting out of the three samples tested positive in polluted microbial respectively ketchup location 1 (brand A)  $4,5 \times 10^{-3}$  CFU/ml, ketchup location 2 (brand B)  $2,5 \times 10^{-4}$  CFU/ml, and ketchup location 3 (brand C)  $5,4 \times 10^{-2}$  CFU/ml.

Keywords : Test of Microbial Contamination, tomato sauce