

## ABSTRAK

**Samsul Ngabito.** 2013. Studi Cemaran Bakteri *Escherichia Coli* Pada Daging Sapi Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Gorontalo. Skripsi, Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Dian Saraswati, S.Pd, M.Kes dan Pembimbing II Ekawaty Prasetya. S.Si, M.Kes.

Daging sapi salah satu pangan asal hewani yang banyak di konsumsi oleh masyarakat, karena mempertimbangkan nilai gizi dari daging sapi. Namun tidak menutup kemungkinan daging sapi dapat terkontaminasi oleh mikroba akibat pengolahan yang tidak higienis dan saniter. Permasalahan dari penelitian ini adalah apakah cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi yang dijual di pasar tradisional dikota Gorontalo melebihi dari batas maksimum cemaran mikroba (menurut SNI 7833 : 2009).

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada daging sapi yang dijual dipasar tradisional kota Gorontalo sesuai dengan Standar Nasional Indonesia.

Desain digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dengan merujuk pada Standar Nasional Indonesia tahun 2009.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari hasil pengujian di laboratorium 9 sampel daging sapi tidak memenuhi syarat atau telah melebihi batas maksimum cemaran mikroba yang ditetapkan oleh badan standar nasional Indonesia (SNI) 7388 tahun 2009 ( Batas maksimum *E. coli*  $1 \times 10^1$  koloni/gram ).

Kesimpulan dari penelitian ini daging sapi yang dijual di 6 pasar tradisional Kota Gorontalo yang terdiri dari 13 sampel, 9 diantaranya telah melebihi batas maksimum cemaran mikroba ( SNI Batas maksimum *E. coli*  $1 \times 10^1$  koloni/gram ) dan 4 sampel masih memenuhi syarat. Cemaran yang tertinggi pada sampel daging sapi yang dijual di pasar rabu 1 tingkat cemaranya  $1,6 \times 10^2$  koloni/gram.

**Kata Kunci:** *Escherichia coli*, Daging sapi, Pasar Tradisional

## **ABSTRACT**

**Samsul Ngabito.** 2013. The Study of the Contamination of Escherichia Coli Bacteria on Beefs that Sale on the Traditional Market in Gorontalo. Skripsi. Department of Public Health. Faculty of Sports and Health Sciences. Universitas Negeri Gorontalo. The principal supervisor was Dian Saraswati, S.Pd, M.Kes, and the co-supervisor was Ekawaty Prasetya, S.Si, M.Kes.

Beef is one of the foods of the animals' result consumed by the people, because they considered the nutritional of beef. However, the beef possibly contaminated by the microbe, that caused of the unhygienic and sanitary process. The problem statement in this research whether there is the contamination of Escherichia Coli Bacteria on beefs that sale on the traditional market in Gorontalo exceeds the maximum limit of the microbe contamination or not (SNI: 7833: 2009)

The aim of this research is to know the level of the contamination of Escherichia Coli Bacteria on beefs that sale on the traditional market in Gorontalo, based on Standard of Indonesian National.

The design in this research used descriptive quantitative research. The result of the analysis of the data in descriptively referred to the Standard of Indonesian National in 2009.

The result of the research showed the result of the laboratory test, nine samples of beefs was not qualified the criteria or had over the maximum limit of microbe contamination, which determined by the Standard of Indonesian National (SNI) 7388 in 2009. (The maximum limit of the E.Coli  $1 \times 10^1$  colonies/gram).

This research concluded that beefs that sold in six traditional market in Gorontalo, consist of thirteen samples, nine of them had over the maximum limit of microbe contamination (The maximum limit of the E.Coli  $1 \times 10^1$  colonies/gram), and four of the samples was eligible. The highest contamination of the beef sample, was sold on Pasar Rabu. It was one level up from the standard,  $1,6 \times 10^2$  colonies/gram).

**Keywords: Escherichia Coli Bacteria, Beef, Traditional Market**