

## ABSTRAK

**Sri Wahyuningsi Djafar.** 2010. Uji Cemaran Bakteri Terhadap Makanan Siap Saji Sosis Yang Beredar Dikota Gorontalo. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I : Hamsidar Hasan,S.Si.,M.Si.,Apt, pembimbing II : Dewi R Moo,S.Farm.,M.Sc.,Apt.

Sosis adalah produk olahan daging yang banyak digemari oleh masyarakat. Sosis dibuat dari daging yang dihaluskan,dibumbui dan dimasukkan kedalam selonsong. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri pada makanan siap saji sosis dengan metode *pour plate* menggunakan *Nutrien Agar* sebagai media pertumbuhan bakteri.

Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa sampel pada lokasi A jumlah total bakteri (koloni/gram) adalah  $2,6 \times 10^4$ , sedangkan untuk sampel pada lokasi B jumlah total bakteri adalah  $0,3 \times 10^4$ , sampel pada lokasi C adalah  $0,3 \times 10^4$ , dan sampel pada lokasi D jumlah total bakteri adalah  $0,1 \times 10^4$ . Hal ini menunjukkan bahwa jumlah cemaran bakteri terhadap makanan siap saji sosis tidak melebihi batas maksimum dan aman untuk dikonsumsi yaitu  $1 \times 10^5$  koloni/g.

**Kata Kunci :** Cemaran Bakteri, Sosis, Keamanan Pangan

## ABSTRACT

**Sri Wahyuningsi Djafar.** 2010. Bacterial Contamination Test Against Ready to Serve Sausage Circulating Gorontalo city. Scientific Writing. D-III Study Program Pharmacy, Department of Pharmacy, Faculty of Health Sciences and Sport, State University of Gorontalo. Supervisor I: Hamsidar Hasan, S.Si., M.Si., Apt, supervisor II: Goddess of R Moo, S. Farm., M.Sc., Apt.

Sausage is a processed meat products are much loved by the community. Sausage made from meat mashed, seasoned and put into a funnel. The purpose of this study to determine the amount of bacterial contamination in fast food sausage with a pour plate method using nutrient order as bacterial growth media.

Test results showed that the samples at locations A total number of bacteria (colony / g) is  $2,6 \times 10^4$ , whereas for the samples at location B the total number of bacteria was  $0,3 \times 10^4$ , sampled at location C is  $0,3 \times 10^4$ , and sampled at location D the total number of bacteria was  $0,1 \times 10^4$ . This suggests that the amount of bacterial contamination of the fast food sausage does not exceed the maximum limits and safe for consumption is  $1 \times 10^5$  colonies / g.

**Keywords:** Bacterial Contamination, Sausages, Food Safety