

## ABSTRAK

**Dewi Igyawati Panrelly. 2013.** *Uji Cemaran Bakteri yang Terkandung pada Kue Basah di Pasar Sentral Kota Gorontalo.* Karya Tulis Ilmiah, D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I: Hamsidar Hasan, S.Si., M.Si., Apt dan Pembimbing II: Dewi R. Moo, S.Farm., M.Sc., Apt.

Kue basah adalah makanan yang disajikan dalam keadaan basah atau kandungan airnya banyak. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri, dan mengetahui jumlah cemaran bakteri pada kue basah (kue kuk dan kue cara isi) di Pasar Sentral Kota Gorontalo.

Hasil penelitian menunjukkan total bakteri dari sampel kue kuk di lokasi (A)  $0,3 \times 10^3$  CFU/ml, lokasi (B)  $0,5 \times 10^3$  CFU/ml, lokasi (C)  $0,1 \times 10^3$  CFU/ml, lokasi (D)  $8,3 \times 10^3$  CFU/ml, dan lokasi (E)  $2,5 \times 10^3$  CFU/ml. Untuk total bakteri pada sampel kue cara isi di lokasi (A)  $4,0 \times 10^4$  CFU/ml, lokasi (B)  $2,5 \times 10^4$  CFU/ml, lokasi (C)  $0,4 \times 10^3$  CFU/ml, lokasi (D)  $2,1 \times 10^4$  CFU/ml, dan lokasi (E)  $0,2 \times 10^3$  CFU/ml. Untuk sampel kue cara isi terdapat tiga lokasi (A,B dan D) tidak memenuhi batas cemaran maksimum yang ditetapkan oleh SNI  $1 \times 10^4$  CFU/ml.

Kata Kunci: Uji Cemaran, Kue Basah, Pasar Sentral.

## ABSTRACT

**Dewi Igyawati Panrelly. 2013.** The Test of Bacterial Contamination on Cakes in Central Market Gorontalo. Paper. Diploma of Pharmacy, Department of Pharmacy, Faculty of Sports and Health Sciences, Universitas Negeri Gorontalo. The principal supervisor was Hamsidar Hasan, S.Si, M.Si., Apt. and the co-supervisor was Dewi R. Moo, S.Farm.,M,Sc.,Apt.

Cakes is food served when wet or the cake is more water contents of water. The aim of this research is to know whether there is bacterial contamination or not, and to know a number of bacterial contamination on cakes (Kuk Cakes and Cara Isi Cakes) in Central Market Gorontalo.

The result of this research showed the total of bacterial from the sample of Kuk cakes at Location (A)  $0,3 \times 10^3$  CFU/ml, Location (B)  $0.5 \times 10^3$  CFU/ml, location (C)  $0.1 \times 10^3$  CFU/ml, location (D)  $8.3 \times 10^3$  CFU/ml, location (E)  $2,5 \times 10^3$  CFU/ml. The total bacterial on the Cara Isi Cake at location A)  $4.0 \times 10^4$  CFU/ml, Location (B)  $2.5 \times 10^4$  CFU/ml, location (C)  $0.4 \times 10^3$  CFU/ml, location (D)  $2.1 \times 10^4$  CFU/ml, location (E)  $0.2 \times 10^3$  CFU/ml. The Sample of Cara Isi cake on three locations, was not acquire the maximum contamination limit that is set by the ruled of SNI  $1 \times 10^4$  CFU.ml.

**Keywords:** Contamination Test, Cakes, Central Market