

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah yang Berjudul:

**UJI KUANTITATIF CEMARAN BAKTERI PADA MAKANAN SIOMAY
DI KOTA GORONTALO**

Oleh:

YERSI TANGAHU
NIM. 821 311 055

Telah dipertahankan didepan dewan penguji

Hari/Tanggal : Selasa 12 Agustus 2014

Waktu : 13.00-14.00

Penguji

1. **Dr. Widysusanti Abdulkadir, S.Si, M.Si, Apt 1**.....
NIP. 19800220 200801 2 007
2. **Moh. Adam Mustapa, S.Si, M.Sc**.....
NIP. 19770422 200604 1 003
3. **Robert Tungadi, S. Si, M. Si, Apt**.....
NIP. 19761025 200812 1 003

Gorontalo, Juli 2014
Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan
Universitas Negeri Gorontalo



Dra. Hj. Rany Hiola, M.Kes
sNIP. 19530913 198302 2 001

ABSTRAK

Yersi, Tangahu. 2014. *Uji Kuantitatif Cemar Bakteri Pada Makanan Siomay di Kota Gorontalo*. Karya Tulis Ilmiah, D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing 1: Dr. Widysusanti Abdulkadir, S.Si, M.Si, Apt dan Pembimbing 11: Moh. Adam Mustapa, S.Si., M.Sc.

Makanan siomay ialah makanan yang terbuat dari campuran tepung tapioka dan daging ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran bakteri pada makanan siomay yang beredar di Kota Gorontalo kemudian menghitung jumlah bakteri dalam makanan siomay yang beredar di Kota Gorontalo.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode angka lempeng total (ALT), Pada metode ini, sejumlah sampel 1 ml 0,1 ml dari pengenceran yang dikehendaki dimasukkan ke dalam cawan petri, kemudian ditambah medium NA sebanyak 15 ml dan dihomogenkan setelah itu diinkubasi pada suhu 30⁰C selama 24 jam.

Hasil menunjukkan bahwa makanan siomay yang beredar di Kota Gorontalo tercemar bakteri, tetapi masih dalam batas yang dipersyaratkan oleh SNI yaitu 5x10⁵ CFU/ml dan jumlah bakteri pada makanan siomay yang beredar di Kota Gorontalo pada pedagang A adalah 0,3 x 10² CFU/ml, pada pedagang B adalah 1,7 x 10² CFU/ml dan pada pedagang C adalah 0,4 x 10² CFU/ml.

Kata kunci: Uji Kuantitatif Cemaran Bakteri, Siomay