

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Uji Cemarkan Bakteri Pada Minuman Original Dengan Menggunakan Metode
Tuang (Pour Plate)

Oleh Nurlina Basra

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I



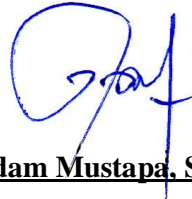
Dr. Lintje Boekoesoe, M.kes
NIP. 19590110 198603 2 003

Pembimbing II



Dewi R. Moo, S.Farm.,M.Sc.,Apt
NIP. 19820309 200604 2 003

Mengetahui:
Ketua Program Studi



Moh. Adam Mustapa, S.Si.,M.Sc
NIP. 19770422 200604 1 003

LEMBAR PENGESAHAN

Uji Cemaran Bakteri Pada Minuman Original Dengan Menggunakan
Metode Tuang (Pour Plate)

Oleh Nurlina Basra

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : **Senin, 25 Januari 2016**

Waktu : **08.00 s/d selesai**

Penguji :

1. **Dr. Lintje Boekoesoe M.kes**

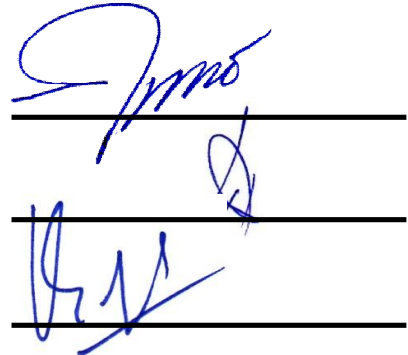
NIP. 19590110 198603 2 003

2. **Dewi Rahmawaty Moo S.Farm.,M.Sc.,Apt**

NIP. 19820309 200604 2 003

3. **Dr. Widysusanti Abdulkadir S.Si.,M.Si.,Apt**

NIP.197112217 200012 2 001



Gorontalo, 25 Januari 2016

DEKAN FOK



Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP 1959010 198603 2 003

ABSTRAK

Nurlina Basra. 2012. Uji Cemar Bakteri Pada Minuman Original Dengan Menggunakan Metode Tuang (*Pour Plate*). Karya Tulis Ilmiah. Program Studi D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I : Dr. Lintje Boekoesoe, M.kes, pembimbing II : Dewi Rahmawaty Moo S.Farm,M.Sc,Apt

Minuman Original merupakan salah satu minuman tanpa membutuhkan bahan pengawet lainnya. Konsumsi minuman original yang berbeda-beda, antara lain untuk menurunkan berat badan, atau hanya untuk sekedar menambah kesegaran.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jumlah cemaran bakteri pada minuman original dengan menggunakan metode tuang (*pour plate*) menggunakan Nutrien Agar sebagai media pertumbuhan bakteri.

Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa sampel rasa A jumlah total bakteri (koloni/gram) adalah $1,5 \times 10^4$ sebelum satu minggu ekspayer date sedangkan untuk sampel rasa B jumlah total bakteri (koloni/gram) adalah $2,8 \times 10^3$ sesudah satu minggu ekspayer date. Hal ini menunjukkan bahwa sampel rasa A jumlah cemaran bakteri terhadap minuman original masih memenuhi batas maksimum, sedangkan untuk sampel rasa B jumlah cemaran bakteri terhadap minuman original masih memenuhi standar batas maksimum. Dimana batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI yaitu 5×10^4 koloni/g.

Kata Kunci : Cemaran Bakteri, Minuman original, Metode Tuang (*Pour Plate*)

ABSTRACT

Nurlina Basra. 2012. Bacterial Contamination Test on Original Beverage Using the Pour Plate Method. Scientific Papers. Pharmacy Department, Health and Sport Faculty, State University of Gorontalo. The principal supervisor was Dr. Lintje Boekoesoe, M.kes,. Co-supervisor was Dewi Rahmawaty Moo S.Farm,M.Sc,Apt

Original beverage is a beverage without preservatives. People consume the original beverage with the different aims, to lose weight, or just to give freshness.

This study proposed to determine the amount of bacterial contamination in the original beverage by using pour plate method derived bacteria.

The test results showed that the sample with flavors A the total number of bacteria (colony/gram) is $1,5 \times 10^4$ one week before it expires, whereas for the second sample with flavors B the total number of bacteria (colony/gram) is $2,8 \times 10^3$ one week after it expired. This shown that the sample flavors A number of bacterial contamination of the original beverage still in the maximum limit, while for sample B the number of bacterial contamination of the original beverage still in the maximum limit, which the maximum limits set by SNI is 5×10^4 colony/g.

Key words : Bacterial contamination, Original beverage