

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Karya Tulis Imiah Yang Berjudul

**IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI (*COLIFORM*) PADA JAJANAN BAKSO
TUSUK DI GORONTAO**

Oleh:

MARIATI PAPUTUNGAN
NIM: 821 313 038

Telah Diperiksa Dan Disetujui Untuk Diuji

Pembimbing 1



Dr. Widv Susanti Abdul Kadir, S.Si, M.Si, Apt
NIP. 197112172000122001

Pembimbing 2



Moh. Adam Mustafa, S.Si, M.Sc
NIP. 197704222006041003

Mengetahui

Ketua Program Studi D-III Farmasi



Moh. Adam Mustafa, S.Si, M.Sc
NIP. 197704222006041003

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah yang Berjudul :

**IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI KOLIFORM PADA SAUS
TOMAT JAJANAN BAKSOTUSUK DI KOTA GORONTALO**

Oleh :

Mariati Paputungan
NIM. 821313038

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/ Tanggal : Rabu, 28 Desember 2016

Waktu : 09: 00. selesai

Penguji :

1. **Dr.Widy Susanti Abdulkadir M.Si., Apt**
NIP : 19711217 200012 2 001

1.

2. **Moh Adam Mustapa M.Sc**
NIP : 197704222006041003

2.

3. **Moh Taupik,S.Farm.,M.Sc.Apt**
NIP :

3.

Gorontalo, Desember 2016

Dekan Fakultas Olahraga Dan Kesehatan



ABSTRAK

Mariati Paputungan. 2016. Identifikasi Cemaran Bakteri (*Coliform*) Pada Jajanan Bakso Tusuk Di kota Gorontalo. Karya Tulis Ilmia, Jurusan Farmasi, Fakultas Kesehatan Dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo.

Pembimbing : (1) Dr. Widy Susanti Abdulkadir S.Si.,M.Si.,Apt (2) Moh Adam Mustapa, S.Si.,M.,Sc

Saus tomat adalah salah satu makanan olahan yang sering disajikan sebagai tambahan untuk menambah lezatan makanan dan pelengkap untuk berbagai macam makanan yang banyak diminati konsumen. Dalam kehidupan sehari-hari kebersihan dari saus tomat sering kali terabaikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran bakteri coliform pada saus tomat jajanan bakso tusuk di kota gorontalo. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan menggunakan metode (MPN). Metode tersebut dilakukan untuk melihat ada tidaknya bakteri coliform Pada sampel saus tomat jajanan bakso tusuk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa saus tomat pada jajanan bakso tusuk di kota gorontalo positif telah tercemar bakteri coliform yaitu pada kode sampel A=1100, B=1100, C=2400 dan D=290. Pengujian cemaran bakteri menunjukkan bahwa sampel saus tomat tidak memenuhi syarat yang telah ditetapkan dalam SNI No.7388-2009.

Kata Kunci : saus tomat, Metode MPN, coliform

ABSTRACT

Mariati Paputungan. 2016. Identification of Bacteria Contamination(*Coliform*) On Snacks Meatballs skewer in the town of Gorontalo. Writing Ilmia, Department of Pharmacy, Faculty of Health and Sport, the State University of Gorontalo.

Supervisor: (1) Dr. Widy Susanti Abdulkadir S.Si., M.Sc., Apt (2) Moh Adam Mustapa, S.Si., M., Sc

Ketchup is one of the processed food that is often served as an adjunct to supplement and complement the delicious food for a variety of kinds of foods that many consumers demand. But in everyday life the cleanliness of the tomato sauce is often overlooked. This study aims to determine bacterial contamination coliform in tomato sauce snacks baksotusuk in the city of Gorontalo. This study was an experimental study using the method (MPN). The method is carried out to see whether there coliform bacteria. In samples A =1100, B=1100, C=2400 and D=290. Testing of bacteria contamination showed that tomato sauce samples did not meet predetermined requirements in SNI No.7388-2009.

***Keywords:* ketchup, MPN method, coliform**