

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Karya Tulis Ilmiah yang Berjudul:

**UJI CEMARAN BAKTERI PADA MINUMAN SUSU FERMENTASI  
YANG TERDAPAT DI HYPERMART KOTA GORONTALO**

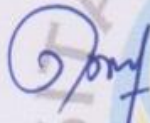
Oleh

**DESRIYANTI TAHIR**

Nim: 821312001

Telah Diperiksa Dan Disetujui Untuk Diuji

Pembimbing 1



Moh. Adam Mustapa, S.Si., Msc

Nip. 19770422 200604 1 003

Pembimbing 2

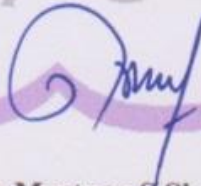


Dr. Teti Sutriyati Tuloli, M.Si., Apt

Nip. 19711219 200012 2 001

Mengetahui

Ketua Program Studi DIII Farmasi



Moh. Adam Mustapa, S.Si., Msc

Nip. 19770422 200604 1 003

## ABSTRAK

**Tahir Desriyanti. Uji Cemaran Bakteri pada Minuman Susu Fermentasi Yang Terdapat di Hypermart Kota Gorontalo. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi DIII Farmasi, Jurusan Farmas, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo, Pembimbing I : Moh Adam Mustapa,S.Si,M.Sc., Pembimbing II : Dewi Rahmawaty Moo S.Farm,M.Sc,Apt.**

Susu merupakan minuman yang mempunyai gizi tinggi. Namun susu ini sangat mudah terkontaminasi oleh bakteri. Batas SNI minuman susu fermentasi yaitu  $1 \times 10^2$  koloni/g dan  $1 \times 10^3$  koloni/g. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cemaran bakteri pada minuman susu fermentasi yang terdapat di Hypermart Kota Gorontalo melebihi ambang batas yang ditetapkan SNI. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif berdasarkan fakta yang diperoleh dari lapangan atau hasil eksperimen di laboratorium. Penelitian ini menggunakan metode Pour Plate .

Kata Kunci : Minuman Susu Fermentasi, Metode Tuang (*pour plate*)

## ABSTRACT

**Tahir Desriyanti, Bacteria Contamination Test in Fermented Milk Beverage in Hypermart Gorontalo. Scientific Writing, Diploma 3 Study Program of Pharmacy, Department of Pharmacy, Faculty of Sport and Health, State University of Gorontalo. Principal Supervisor was Moh. Adam Mustapa, S. Si., M. Sc and Co-supervisor was Dewi Rahmawaty Moo, S. Farm., M. Sc., Apt**

Fermented milk beverage is a highly nutritious drink. However, bacteria can very easily contaminate milk. The SNI standard for fermented milk is  $1 \times 10^3$  colony/ml. the objective of this research is to find out the bacteria contamination of fermented milk in Hypermart Gorontalo. This research is a laboratory experiment. The research used pour plate method on two different brands of milk. This research showed that the A sample was contaminated by  $2.5 \times 10^3$  colony/ml and B sample was contaminated by  $2.2 \times 10^3$  colony/ml.

Keywords: Fermented Milk, Pour Plate

