

INTISARI

Julian Petra Hernando Kaaro. Nim 3212017. Uji Angka Lempeng Total dan Angka Paling Mungkin *Escheria coli* Pada Produk Bakso Daging Sapi di Kecamatan Kelapa Dua Kabupaten Tangerang.

Salah satu cara untuk meningkatkan gizi adalah dengan makan makanan yang beranekaragam. Makanan yang beraneka ragam yaitu makanan yang mengandung unsur-unsur zat gizi yang diperlukan tubuh. Triguna makanan adalah makanan yang mengandung zat tenaga, pembangun dan zat pengatur. Daging adalah salah satu sumber pangan dengan kelengkapan gizi yang baik dan berperan sebagai zat pembangun. Jajanan olahan daging yang saat ini dapat ditemui dengan mudah dan digemari oleh masyarakat adalah bakso. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas bakso yang dijual di Kecamatan Kelapa Dua Kabupaten Tangerang dengan indikator Angka Lempeng Total dan Angka Paling Mungkin dari *Escherichia coli* menurut SNI 3818:2014 tentang bakso daging dan Peraturan BPOM Nomor HK.00.06.1.52.40011-2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif observasional deskriptif. Setelah didapat sampel, kemudian dilakukan uji Angka Lempeng Total dengan metode ISO 4833-1:2013, dan juga dilakukan uji Angka Paling Mungkin dari *Escherichia coli* dengan metode AOAC 2009:02. Setelah penelitian dilakukan, didapatkan hasil dan kesimpulan bahwa 6 dari 12 sampel sampel memiliki nilai APM *Escherichia coli* diluar batasan, sedangkan semua sampel menunjukkan Angka Lempeng Total yang diluar batas dari SNI dan peraturan BPOM.

Kata kunci: Bakso daging, *Escherichia coli*, Angka Paling Mungkin, Angka Lempeng Total

ABSTRACT

Julian Petra Hernando Kaaro. Nim 3212017. *Total Plate Count Test and Most Probable Number of Escherichia coli In Beef Meatballs At Kelapa Dua District Tangerang Regency.*

One way to improve nutrition is to eat a variety of foods. Diverse foods are foods that contain elements of nutrients that the body needs. Triguna food is food that contains energy, building blocks and regulating substances. Meat is one of the sources of food with good nutritional completeness and acts as a building material. Processed meat snacks that can be found easily and favored by the public are meatballs. The purpose of this study was to determine the quality of meatballs sold in Kelapa Dua District, Tangerang Regency with the indicators of the Total Plate Number and the Most Probable Number of *Escherichia coli* according to SNI 3818:2014 concerning meatballs and BPOM Regulation Number HK.00.06.1.52.40011-2009 about the maximum limits of microbial and chemical contamination in food. This study uses a descriptive observational quantitative design. After obtaining the sample, then the Total Plate Number test was carried out using the ISO 4833-1:2013 method, and also the Most Probable Number of *Escherichia coli* test was carried out using the 2009:02 AOAC method. After the research was conducted, the results and conclusions were obtained that 6 of the 12 samples had *Escherichia coli* APM values outside the limits, while all samples showed Total Plate Numbers that were outside the limits of SNI and BPOM regulations.

Keywords: Meatballs, *Escherichia coli*, Most Probable Number, Total Plate Count