**ANALISIS CEMARAN BAKTERI *COLIFORM* PADA SAUS BERBAGAI JENIS JAJANAN DI SEKITAR SALAH SATU SMK KOTA MEDAN**

**LISDA MAYANTI**

**NPM. 212114008**

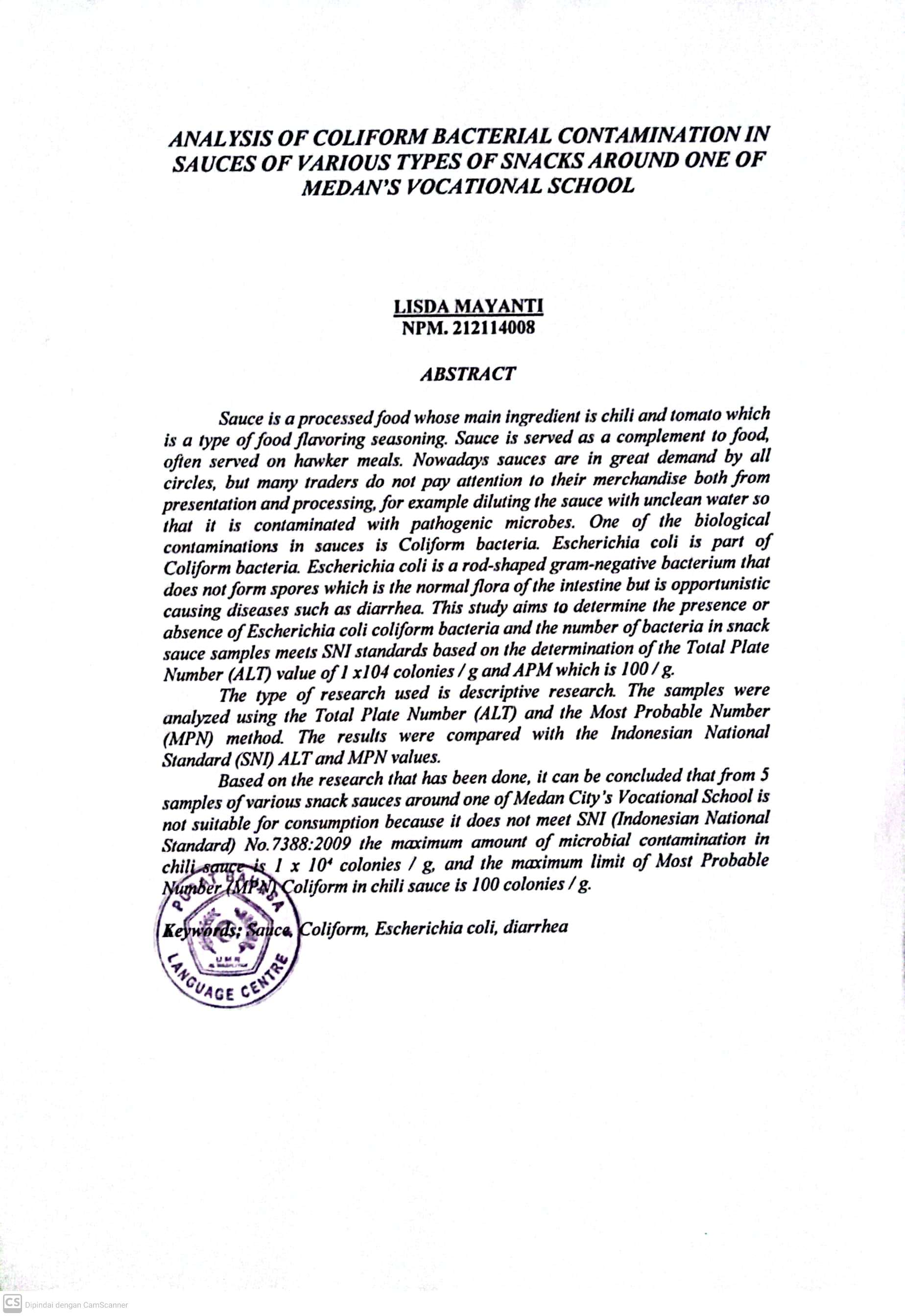
ABSTRAK

Saus adalah makanan olahan yang bahan utama cabai maupun tomat yang menjadi jenis bumbu penyedap makanan. Saus disajikan sebagai pelengkap makanan, sering disajikan pada makanan jajanan. Zaman sekarang saus sangat diminati oleh semua kalangan, namun banyak pedagang yang kurang memperhatikan dagangannya baik dari penyajian dan cara pengolahannya contohnya mengencerkan saus dengan air yang tidak bersih sehingga tercemar mikroba patogen. Salah satu kontaminasi biologi pada saus adalah bakteri *Coliform.* *Escherichia coli* merupakan bagian dari bakteri *Coliform*. *Escherichia coli* merupakan bakteri gram negatif berbentuk batang yang tidak membentuk spora yang merupakan flora normal usus tetapi bersifat oportunistik menyebabkan penyakit seperti diare. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada atau tidaknya cemaran bakteri *Coliform* *Escherichia coli* dan jumlah bakteri pada sampel saus jajanan memenuhi standar SNI berdasarkan penetapan nilai Angka Lempeng Total (ALT) yaitu 1 x104 koloni/g dan APM yaitu 100/g.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif . Sampel dianalisa dengan menggunakan Angka Lempeng Total (ALT) dan *metode Most Probable Number* (MPN). Hasilnya dibandingkan dengan nilai Standar Nasional Indonesia (SNI) ALT dan MPN.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa dari 5 sampel saus berbagai jajanan di sekitar salah satu SMK Kota Medan tidak layak dikonsumsi karena tidak memenuhi SNI ( Standar Nasional Indonesia) No.7388:2009 jumlah maksimal cemaran mikroba pada saus cabai yaitu 1 x 10⁴ koloni/g, dan batas maksimum *Most Probable Number* (MPN) *Coliform* pada saus cabai yaitu 100 koloni/g.

***Kata Kunci****: Saus, Coliform, Escherichia coli, diare*

****