

RINGKASAN

Pada Praktek kerja lapang di Balai Besar POM pengujian yang dilakukan pada sampel pangan yaitu uji kimia pangan (bahan berbahaya) dan uji mikrobiologi. Salah satu sampel yang di uji adalah mie basah dengan kode A. Pengujian mikrobiologi yang dilakukan pada sampel mie basah meliputi Uji Angka Lempeng Total (ALT), Angka Kapang dan Khamir (AKK), Angka Paling Mungkin *Escherchia coli*, Identifikasi *Salmonella*, dan Angka *Staphylococcus aureus*. Pengujian mikrobiologi pada pangan dilakukan pengulangan hingga lima kali ulangan (5-plo).

Hasil pengujian sampel mie basah yaitu pada Angka lempeng total (ALT) didapatkan <10 koloni/g pada ulangan pertama, <40 koloni/g pada ulangan kedua dan ketiga, <10 koloni/g ulangan keempat, dan <40 koloni/g pada ulangan kelima. Pada pengujian Angka Kapang dan Khamir (AKK) didapatkan hasil sebesar <1x10¹koloni/g pada ulangan pertama dan kedua, 6x10¹koloni/g pada ulangan ketiga 2x10¹koloni/g pada ulangan keempat, dan <1x10¹koloni/g pada ulangan kelima. Pada pengujian APM *E.coli* didapatkan hasil <3 APM/g pada ulangan pertama hingga ulangan kelima. Pengujian identifikasi bakteri *Salmonella* pada mie basah didapatkan hasil negatif/ 25gr sampel pada ulangan pertama hingga kelima. Pengujian angka *Staphylococcus aureus* pada sampel mie basah didapatkan <10 koloni/g pada pengulangan pertama hingga kelima.

Dari data pengujian yang didapat pada pengujian mikrobiologi pada mie basah dapat disimpulkan bahwa sampel mie basah kode A memenuhi syarat dalam mikrobiologi pangan yang diatur dalam Pearturan Kepala BPOM No. 16 tahun 2016 tentang kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan.