

## RINGKASAN

**UJI KUALITAS KEAMANAN PANGAN PADA SOSIS TERHADAP CEMARAN MIKROBIOLOGI BAKTERI (*Escherichia coli* dan *Salmonella sp*) DI UPTD LABORATORIUM KESEHATAN HEWAN DAN KESEHATAN MASYARAKAT VETERINER DINAS PANGAN DAN PERTANIAN KABUPATEN SIDOARJO**, Savinatunnajah Ayu Ningrum, NIM B32201608, Tahun 2022, 63 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing), Drh. Sri Wardiyah (Pembimbing Lapangan).

Keamanan pangan (food safety) merupakan tuntutan utama konsumen. Tanpa keamanan pangan yang menjadi persyaratan mutu produk pangan maka pangan tersebut tidak dapat memenuhi kebutuhan. Oleh sebab itu, pangan olahan yang dikirim kepada konsumen harus dipastikan terbebas dari bakteri patogen dan aman dikonsumsi. Kualitas pangan olahan meliputi kualitas fisik, kimia dan biologi serta diterima atau tidaknya oleh konsumen. Secara biologi kerusakan pada sosis dapat diakibatkan oleh adanya pertumbuhan mikroba karena pada pengolahan produk yang kurang menerapkan hygiene sanitasi.

Pengujian mutu mikrobiologi sosis bertujuan untuk mendapatkan surat jaminan atau lembar hasil uji yang membuktikan bahwa produk aman dan terbebas dari cemaran patogen. Salah satu instansi pengujian yang sudah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) yaitu UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo yang menyediakan jasa pelayanan masyarakat dalam memeriksa laboratorium untuk pengujian derajat cemaran mikroba pada produk hewan (daging, susu, telur dan olahannya) dengan standar acuan mutu batas cemaran mikroba sesuai SNI 7388 : 2009.

UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu sarana laboratorium pengujian untuk menguji bahan asal hewan atau hasil bahan asal hewan untuk diuji mutunya sehingga produk aman dan sehat untuk dikonsumsi masyarakat. Pengujian yang dilakukan berupa pengujian

secara kimia dan mikrobiologis.

Kegiatan Magang di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo bertujuan untuk mengetahui cara pengujian mutu produk hewani pada sosis dengan teknis pengujian berstandar SNI 2895:2008 serta mengetahui batas cemaran mikroba berdasarkan SNI 7388:2009. Sehingga bisa menentukan kualitas keamanan dari sosis tersebut. Adapun pengujian yang dilakukan untuk menentukan kualitas sosis selama Magang di UPTD Laboratorium Kesehatan Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Sidoarjo, yaitu pengujian *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.*

Pengujian *Escherichia coli* dilakukan dengan prinsip Pengujian menggunakan uji pendugaan, uji peneguhan dan isolasi-identifikasi melalui uji biokimia Indole, Methyl red, Voges-Proskauer dan Citratre (IMVIC). Untuk *Salmonella sp.*, prinsipnya yaitu pertumbuhan *Salmonella* pada media selektif dengan pra pengayaan, dan pengayaan yang dilanjutkan dengan uji biokimia Indole, Methyl red, Voges-Proskauer dan Citratre (IMVIC) dan uji serologi.

Berdasarkan hasil uji kualitas kewanan sosis terhadap cemaran bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* dapat disimpulkan bahwa sample sosis positif *Escherichia coli* dengan nilai sebesar  $2,1 \times 10^4$  MPN/gr yang berarti melebihi batas maksimal cemaran mikroba SNI 7388:2009. Sedangkan hasil uji terhadap cemaran bakteri *Salmonella sp.* menunjukkan hasil negatif yang artinya telah sesuai dengan syarat SNI .