

Pemeriksaan Mikrobiologi Sampel Pangan Olahan Menggunakan Metode Total Plate Count (TPC) dan Biakan Media Selektif di Lingkungan Sekitar Stasiun Universitas Indonesia = Microbiology Examination of Processed Foods with Total Plate Count (TPC) and Media Selective Culture Around Universitas Indonesia Station

Ananda Karla Athiyah, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920538606&lokasi=lokal>

Abstrak

Pangan olahan adalah pangan yang telah melalui proses pengolahan dengan atau tanpa bahan tambahan. Berbagai jenis pangan olahan dijual di warteg-warteg sekitar Stasiun Universitas Indonesia (UI) dan dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Cemaran biologis dalam pangan olahan apabila dikonsumsi dapat menyebabkan penyakit bawaan pangan. Uji mikrobiologi pangan olahan dilakukan sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. 13 Tahun 2019. Total Plate Count (TPC) dan biakan media selektif dilakukan pada 5 sampel menu populer pangan olahan yang diperoleh dari 3 warteg yang berbeda, yaitu capcay dan telur dadar dari warteg A, ayam bumbu kecap dan kentang mustofa dari warteg B, dan tumis kangkung dari warteg C. Hasil TPC dengan jumlah mikroorganisme tertinggi terdapat pada sampel capcay yaitu $3,1 \times 10^5$ koloni/g yang melebihi ambang batas maksimum cemaran, sedangkan telur dadar, kentang mustofa, dan tumis kangkung memiliki hasil TPC di bawah ambang batas maksimum. Pada pemeriksaan media selektif, terdapat pertumbuhan koloni khamir dan kapang pada sampel capcay di agar Sabouraud sebesar $5,2 \times 10^4$ koloni/g. Tidak terdapat pertumbuhan koloni pada pemeriksaan media selektif sampel telur dadar, ayam bumbu kecap, tumis kangkung, dan kentang mustofa. Satu dari lima sampel pangan olahan, yaitu sampel capcay dari warteg A, tergolong tidak layak konsumsi karena tidak memenuhi ambang batas maksimum cemaran yang telah ditentukan oleh Peraturan BPOM No. 13 Tahun 2019.

.....Processed food is any food that has been altered in some way during preparation with or without any additional ingredients. A variety of processed foods are sold in wartegs around the Universitas Indonesia Station and are consumed by all sort of people. Biological contaminations in processed foods, if ingested, can cause a foodborne illnesses. Microbiological examination of processed foods are carried out in accordance with Indonesian Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) No. 13 of 2019. Total Plate Count (TPC) and selective media culture were carried out on 5 sample of popular processed foods menu obtained from 3 different wartegs, namely capcay and omelette from warteg A, soy sauce seasoned chicken and mustofa potatoes from warteg B, and sauteed water spinach from warteg C. The highest microorganism growth in TPC result was found in capcay sample with $3,1 \times 10^5$ colonies/g which exceeded the maximum contamination threshold, while omelette, mustofa potatoes, and sauteed water spinach had TPC results below the maximum threshold. In selective media culture, capcay sample had yeast and mold colony growth with $5,2 \times 10^4$ colony/g. Selective media culture growth are negative in omelette, soy sauce seasoned chicken, sauteed water spinach, and mustofa potatoes sample. One of the five processed food samples, namely the capcay from warteg A, was classified as unfit for consumption.