

SURVEI CEMARAN MIKROBA PADA SAUS SAMBAL MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL DI BEBERAPA SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN SEMARANG BARAT KOTA SEMARANG

RIZKI WIJAYANTI -- E2A004077
(2008 - Skripsi)

Saus sambal pada makanan jajanan biasanya kurang memperhatikan sanitasi dan higiene pada proses pengolahan dan penyajian berikutnya. Apalagi adanya penambahan bahan ke dalam saus sambal maka menyebabkan saus sambal mempunyai risiko pencemaran mikroba yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan mengetahui cemaran mikroba pada saus sambal makanan jajanan yang dijual di beberapa Sekolah Dasar di Kecamatan Semarang Barat, dalam hal ini ditekankan pada Angka Lempeng Total, jumlah *Coliform*, dan jumlah *Staphylococcus aureus*. Jenis Penelitian yang digunakan adalah survei dengan metode pendekatan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian adalah total populasi berjumlah 40 saus sambal. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan pemeriksaan sampel di laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Angka Lempeng Total semua saus sambal (100%) memenuhi syarat SNI. Sedangkan 39 sampel saus sambal (97,5%) memenuhi syarat SNI mengenai jumlah *Coliform*, sedangkan 1 sampel saus sambal (2,5%) tidak memenuhi syarat SNI mengenai jumlah *Coliform*. Sebanyak 30 sampel saus sambal (75%) memenuhi syarat SNI dan sebanyak 10 sampel saus sambal (25%) tidak memenuhi syarat SNI mengenai jumlah *Staphylococcus aureus*. Perlu peningkatan higiene, sanitasi dalam proses pembuatan, proses penyajian, dan lingkungan tempat berjualan saus sambal.

Kata Kunci: mikroba, saus sambal, makanan jajanan