

Uji cemaran mikroba patogen pada beberapa sampel makanan jajanan anak sekolah di beberapa Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Pamulang = Microbial pathogens test of some hawker foods samples for Schoolchild in some Publics Elementary School in sub District Pamulang.

Rizki Setiorini, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20348471&lokasi=lokal>

Abstrak

Mikroba patogen baik bakteri ataupun jamur merupakan mikroba pencemar yang menyebabkan suatu penyakit. Mikroorganisme ini berbahaya bila terdapat pada makanan yang dikonsumsi oleh anak usia sekolah dasar yang belum paham tentang kebersihan. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi adanya cemaran mikroba patogen pada sampel makanan jajanan anak sekolah.

Pengujian ini dilakukan terhadap beberapa sampel makanan seperti siomay, bakso tusuk, dan cireng isi dari lima sekolah dasar negeri di kecamatan Pamulang dan dibandingkan dengan persyaratan batas cemaran mikroba makanan yang ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional. Pengujian yang dilakukan meliputi penetapan angka lempeng total/ALT, angka kapang khamir/AKK, APM Coliform, serta identifikasi *Escherichia coli*, *Salmonella-Shigella*, *Staphylococcus aureus*, dan *Pseudomonas aeruginosa*. Semua uji dilakukan menurut cara yang ada pada SNI 2897-2008.

Hasil uji menunjukkan bahwa dari semua sampel yang diperiksa, sebagian besar memiliki nilai ALT dan AKK yang melebihi persyaratan, serta beberapa sampel makanan positif mengandung bakteri *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* sehingga, dapat disimpulkan bahwa sampel makanan jajanan anak sekolah tidak memenuhi persyaratan batas maksimum cemaran menurut SNI 7388-2009.

.....Pathogenic microbes, both bacterial and fungal are microbial contaminants that cause a disease. This microorganism is harmful when contain in foods consumed by elementary school-age children who do not understand about hygiene. The objective of this research was to identify the presence of microbial pathogens contamination in hawker foods sample for school children.

The experiment were conducted in several samples of food, for example siomay, bakso tusuk, and cireng isi from five public elementary schools on Pamulang sub-district and compared with requirement of maximum microbial contamination limit set by BSN (Badan Standarisasi Nasional). Type of experiment conducted were determination of total plate count/TPC, mold-yeast count/MYC, most probable number/MPN of Coliform, also identification of *Escherichia coli*, *Salmonella-Shigella*, *Staphylococcus aureus*, and *Pseudomonas aeruginosa*. All experiments were carried out based on method of SNI 2897-2008.

The result showed that of all samples tested, most have TPC and AKK value that exceeds the requirements. Several samples are positive for *Salmonella sp.* and *Staphylococcus aureus*, thus it can be concluded that the hawker food samples at the school do not meet the requirements of the maximum contaminant limit according to SNI 7388-2009.