

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPURBARANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN

Laporan Tugas Akhir, Juli 2024

Robet Pratama

Gambaran Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Kue Basah Di Pasar Natar Tahun 2024

Xvii + 51 halaman, 7 Tabel, 2 gambar, dan 4 Lampiran

RINGKASAN

Keamanan makanan merupakan suatu kondisi serta upaya yang dibutuhkan didalam pencegahan makanan dari kemungkinan terjadinya pencemaran biologi, kimia maupun hal lainnya sehingga menimbulkan gangguan maupun kerugian bahkan dapat menimbulkan bahaya kesehatan manusia. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui angka kuman pada makanan jajanan kue basah di pasar Natar tahun 2024.

Penelitian ini bersifat Deskriptif Kualitatif untuk menggambarkan angka kuman pada makanan jajanan kue basah di pasar Natar tahun 2024. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Jurusan Kesehatan Lingkungan dan waktu penelitian dilakukan pada bulan Mei 2024. Pemeriksaan angka kuman di Laboratorium dengan metode ALT (Angka Lempeng Total).

Hasil penelitian mendapatkan bahwa dari 5 jenis kue yang diperiksa terdapat 2 jenis kue yang tidak memenuhi syarat sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No 13 Tahun 2019 Tentang Batas cemaran mikroba pada pangan olahan yaitu kue donat mesis dan kue bolu kukus. Menjaga makanan terhindar dari cemaran mikroba sebaiknya makanan dikemas menggunakan kemasan tertutup dan selalu menjaga kebersihan penjamah makanan dan lokasi penjualan.

Kata kunci : Angka Kuman Makanan, kebersihan penjamah, kebersihan lokasi penjualan, kualitas air bersih

Daftar bacaan : 19 [2011-2023]

POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGPUR
ENVIRONMENTAL HEALTH STUDY PROGRAM

Final Project Report, July 2024

Overview of Germ Numbers in Wet Cake Snacks at the Natar Market in 2024

Xvii + 51 pages, 6 Tables, 2 pictures, and 4 Attachments

ABSTRACT

Food safety is a condition and effort needed to prevent food from the possibility of biological, chemical or other contamination that can cause disturbance or loss and can even pose a danger to human health. The aim of this research is to determine the number of germs in wet cake snacks at the Natar market in 2024.

This research is qualitative descriptive in nature to describe the number of germs in wet cake snacks at the Natar market in 2024. This research was carried out at the Environmental Health Department Laboratory and the research was carried out in May 2024. Examination of germ numbers in the laboratory using the ALT (Total Plate Number) method.

The results of the research found that of the 5 types of cakes examined, there were 2 types of cakes that did not meet the requirements according to the standards determined by the Food and Drug Supervisory Agency Regulation No. 13 of 2019 concerning microbial contamination limits in processed food, namely mesis donuts and steamed sponge cakes. To protect food from microbial contamination, it is best to package food using closed packaging and always keep food handlers and sales locations clean.

Keywords : Food Germ Number, handler cleanliness, location cleanliness, clean water quality

Reading list : 19 [2011-2023]