

**ABSTRAK**

Daging merupakan makanan penting dengan kadar protein tinggi. daging jika dimakan dengan cara pemasakan tidak benar maka bakteri yang ada di dalamnya tidak akan mati seluruhnya. Bakteri dapat terkontaminasi dari air, tangan yang tidak bersih, alat yang digunakan penjual. Daging dengan proses memasak dengan cara dibakar tingkat kematangannya belum dapat dipastikan. penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bakteri yang ada di dalam daging mentah dan daging bakar dengan metode uji biokimiawi IMViC dan EMB. Daging yang di jual di pasar dalam satu penjual akan dipelakukan dengan empat perlakuan berbeda. daging mentah, daging di bakar 5 menit, daging dibakar 10 menit dan daging dibakar 15 menit. Semua sample di tanam pada media EMB dan 24 jam kemudian di periksa menggunakan metode IMViC. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daging mentah dan daging bakar 5 menit terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* dan daging bakar 10 menit dan daging bakar 15 menit terkontaminasi bakteri *klebsiella*.

**Keywords :** Daging mentah dan daging bakar, Metode IMViC dan EMB, *Escherichia coli*

## ABSTRACT

Meat is an important food with high protein. Meat if cooked by cooking is not correct then the bacteria that is in them will not die completely. May be contaminated with bacteria from the water, unwashed hands, the tools used seller. Meat with the cooking process by burning the level of maturity can not be confirmed. This study aims to identify the bacteria present in raw meat and meat grilled with biochemical assay method IMViC and EMB. The meat is sold in the market in the seller will is treated with four different treatment. raw meat, grilled meat at 5 minutes, 10 minutes and burnt flesh burnt meat 15 minutes. All samples are planted on EMB media and 24 hours later examined using methods IMViC. The results showed that raw meat and roasted meat 5 minutes contaminated with *Escherichia coli* and 10 minutes of grilled meat and roasted meat contaminated with bacteria *Klebsiella* 15 minutes.

**Keywords :** Raw Meat and grilled meat, IMViC metode and EMB, *Escherichia coli*