

ABSTRAK

Saus tomat adalah contoh makanan olahan yang telah banyak digunakan sebagai pelengkap makanan. Tetapi kontaminasi oleh bakteri dapat menyebabkan penurunan kualitas saus tomat. Menurunnya kualitas mikrobiologi dapat menyebabkan saus tomat tidak layak untuk dikonsumsi karena kandungan mikroba di atas ambang batas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya bakteri kontaminan yang ditemukan dalam saus tomat yang dijual oleh pedagang di pasar tradisional di sekitar wilayah Surabaya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan analisis berupa penanaman pada media Mac.Conkey dan Uji Biokimia. Sampel saus tomat diambil dari sepuluh pedagang saus tomat di pasar tradisional daerah Surabaya. Sampel kemudian ditanam di media Mac Conkey dan 24 jam kemudian diperiksa menggunakan Uji Biokimia. Hasil penelitian ini menemukan dua sampel yang mengandung kontaminan bakteri 20% *Klebsiella pneumoniae* dan 80% tidak tumbuh di media Mac Conkey.

Kata kunci: Saus tomat, Uji Biokimia, Mac Conkey, *Klebsiella pneumoniae*