

**ABSTRAK**

Sambal merupakan salah satu olahan cabai yang melimpah di Indonesia dan sering digunakan sebagai penambah cita rasa sebuah makanan. Namun cara pengolahan yang salah terhadap cabai hingga menjadi sambal yang siap dikonsumsi, dapat menimbulkan kontaminasi mikroorganisme sehingga tidak layak untuk dikonsumsi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya kontaminasi mikroorganisme Gram negatif pada sambal penyetan di wilayah Kecamatan Gubeng Surabaya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan 23 sampel dari pedagang penyetan di wilayah Kecamatan Gubeng Surabaya. Sampel dilarutkan di media Nutrient Brooth lalu ditanam pada media Mac Conkey, diinkubasi selama 24 jam kemudian dilakukan pengecatan Gram pada koloni yang tumbuh dan dilakukan Uji Biokimia. Hasil penelitian ditemukan 2 sampel positif bakteri bakteri *Klasiella*

**Kata kunci** : Sambal penyetan, Uji Biokimia, Mac Conkey, *Klasiella*

**ABSTRACT**

Sambal is one of the processed chili which is abundant in Indonesia and is often used as an enhancer for the taste of food. However, the wrong way to process chili into chili is ready to be consumed, and can cause microorganism contamination so that it is not suitable for consumption. The purpose of this study was to study the presence or absence of Gram negative microorganism contamination in penyetan sambal in the Gubeng District of Surabaya. This study used a qualitative method using 23 samples from penyetan traders in the Gubeng District of Surabaya. Samples were dissolved in Nutrient Brooth media and then planted on Mac Conkey media, incubated for 24 hours then Gram staining was performed on growing colonies and Biochemical Tests were carried out. The results of the study found 2 samples of positive bacterial bacteria *Klabsiella*.

**Keywords:** Sambal penyetan, Biochemical Test, Mac Conkey, *Klabsiella*