

Hidayah, Rizma Nur, 2020. **Perbedaan Jumlah Cemaran Mikroba pada Sosis Curah dan Sosis Kemasan yang dijual di Pasar Mojoagung Kabupaten Jombang**. Tugas Akhir ini dibawah bimbingan Agung Budianto Achmad, drh., Msi., Program Studi DIII - Paramedik Veteriner, Departemen Kesehatan, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga, Surabaya.

ABSTRAK

Sosis merupakan olahan daging yang telah diolah dengan atau tanpa penambahan bahan. Pasar Mojoagung adalah salah satu pasar yang menjual sosis curah dan sosis kemasan yang mayoritas penjual tidak memiliki *cooling* sebagai tempat penyimpanan ideal. Jika dilihat dari kemasannya sosis curah memiliki resiko cemaran bakteri yang lebih tinggi terlebih sosis curah tidak memiliki kode produksi dan tanggal kadaluarsa. Namun, masyarakat lebih menyukai sosis curah yang harganya lebih murah. Oleh karena itu, penulis mengumpulkan data mengenai perbedaan jumlah mikroba pada sosis curah dan sosis kemasan yang dijual di Pasar Mojoagung Kabupaten Jombang untuk mengevaluasi perbedaan jumlah mikroba pada kedua jenis sosis tersebut. Metode yang digunakan dalam pengambilan sampel adalah metode kuota sampling dengan jumlah 16 sampel yang diambil dari tujuh toko di Pasar Mojoagung. Sampel dibawa ke Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner untuk dilakukan uji Angka Lempeng Total (ALT) sehingga dapat diketahui jumlah cemaran mikroba masing-masing. Hasil uji menunjukkan jumlah cemaran mikroba pada sosis curah lebih besar daripada cemaran mikroba pada sosis kemasan. Angka lempeng total pada sosis curah sebesar $6,9 \times 10^3$ sampai dengan $2,7 \times 10^4$ dengan rata-rata $2,0 \times 10^5$, sedangkan sosis kemasan memiliki nilai angka lempeng total sebesar $1,4 \times 10^4$ sampai dengan $1,9 \times 10^3$ dengan rata-rata $7,5 \times 10^3$. Hal tersebut dipengaruhi oleh kemasan dan upaya higienisasi pada sosis.

Kata Kunci : Sosis, mikroba, ALT

Hidayah, Rizma Nur, 2020. **The Difference of The Ammount of Microbial Contamination in Bulk Sausage and Pack Sausage which is Sold at Traditional Market in Mojoagung, Jombang Regency.** The Final Project was under the guidance of Agung Budianto Achmad, drh., M.Si, D- III Paramedic Veteriner Study Program, Health Departement, Faculty of Vocational Study, Airlangga University, Surabaya.

ABSTRACT

Sausage is processed meat that has been processed with or without the addition of ingredients. However, according to the National Standards Agency (2009), the form of processed meat is very easily contaminated by microbes, both branded and unbranded sausages. Mojoagung Market is one of the markets selling bulk sausage and pack sausage, the majority of sellers do not have cooling as an ideal storage. When viewed from the packaging, bulk sausages have a higher risk of bacterial contamination especially bulk sausages do not have a production code and expiration date. However, people prefer bulk sausages because they are cheaper. Therefore, the authors collected data on differences in the number of microbes in bulk sausage and pack sausages sold at Mojoagung MarkTraditional Market in Mojoagung, Jombang Regency to evaluate the differences in the number of microbes in the two types of sausages. The method used in sampling is the quota sampling method with a total of 16 samples taken from seven stores in the Mojoagung Market. Samples were taken to the Veterinary Public Health Laboratory to be tested for the Total Plate Count (TPC) so that the number of microbial contaminants could be known. The test results show the amount of microbial contamination in bulk sausages is higher than microbial contamination in packaged sausages. The total plate count in bulk sausages is 6.9×10^3 up to 2.7×10^4 with an average of 2.0×10^5 , while packaged sausage has a total plate value of 1.4×10^4 up to 1.9×10^3 with an average of 7.5×10^3 . This is influenced by the packaging and sanitation hygiene efforts in sausages.

Keywords : sausages, microbes, Total Plate Count (TPC)