

ABSTRACT

ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA PENTOL GORENG DI WILAYAH LAPANGAN MURJANI BANJARBARU FEBRUARI 2022

Muhammad Handri Anshari
Putri Kartika Sari, Nurbidayah

Pentol goreng merupakan salah satu makanan yang sangat digemari meliputi bakso, tepung, telur, dan bumbu penyedap bisa kita temukan di alun-alun Kota Banjarbaru yang terletak di sekitar Lapangan Murjani Banjarbaru. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai angka lempeng total (ALT) pada sampel pentol goreng dengan batas maksimum yaitu 1×10^5 koloni/gr menurut pedoman kriteria cemaran pada pangan siap saji dan pangan industri rumah tangga no ISBN 978-602- 3665-11-2. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu angka lempeng total (ALT). Penelitian ini merupakan observasional dengan pendekatan cross-sectional. Dari 16 pedagang yang melebihi syarat maksimum cemaran mikroba dari nilai persentase tertinggi yaitu, terdapat 16 pedagang (100%) tidak memakai celemek, terdapat 16 pedagang (100%) tidak memakai penutup kepala, terdapat 16 pedagang (100%) tidak memakai sarung tangan, terdapat 16 pedagang (100%) tidak mencuci tangan dengan air bersih dan sabun sebelum mengolah makanan, terdapat 15 pedagang (93,75%) dengan kuku dalam keadaan pendek dan bersih, terdapat 14 pedagang (87,5%) berbicara pada saat mengolah makanan, terdapat 7 pedagang (43,75%) menggaruk kepala pada saat membuat makanan, terdapat 6 pedagang (37,5%) batuk dan meludah di tempat pencucian peralatan dan di sembarang tempat, terdapat 5 (31,25%) pedagang makan/ mengunyah makanan pada waktu bekerja, dan terdapat 0 pedagang (0%) merokok pada saat pembuatan dan penyajian makanan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat cemaran bakteri pada pentol goreng yang dijual di wilayah Lapangan Murjani Banjarbaru bulan Februari tahun 2022 dan persentase pentol goreng yang melebihi nilai syarat maksimum cemaran mikroba sebanyak 16 (53,30%) dan yang memenuhi syarat maksimum cemaran mikroba sebanyak 14 (46,70%) dari total 30 sampel pentol goreng yang diperiksa.

Kata kunci: Pentol goreng, Angka Lempeng Total (ALT), *Personal Hygiene*

ABSTRACT

TOTAL VIABLE COUNT (TVC) OF FRIED MEATBALL IN MURJANI FIELD BANJARBARU FEBRUARY 2022

Muhammad Handri Anshari
Putri Kartika Sari, Nurbadiyah

Fried meatball is one of the most favorite snacks made of meatball, flour, egg, and seasonings, we can find it in Banjarbaru City square which is located around Murjani Field Banjarbaru. The research aimed to determine the total viable count (TVC) in the sample of fried meatball with maximum limit of 1×10^5 colony/gr according to the guidelines for contamination criteria in ready-to-eat food and home industry food no. ISBN 978-602-3665-11-2. The method used in the research is the total viable count (TVC). The research is observational research with the cross-sectional approach. Of the 16 sellers who exceed the maximum requirements for microbial contamination of the highest percentage, there are 16 sellers (100%) who are not wearing apron, 16 sellers (100%) who are not wearing headdress, 16 sellers (100%) who are not wearing gloves, 16 sellers (100%) who are not washing their hands with clean water and soap before making the food, 15 sellers (93,75%) with their nails short and clean, 14 sellers (87,5%) who are not talking while they are making the food, 7 sellers (43,75%) who scratches their head while making the food, 6 sellers (37,5%) who coughs and spit in the tool washing place and any place, 5 sellers (31,25%) eat or chewing the food while working, and 0 seller (0%) smoking while making or serving the food. It can be concluded that there are bacterial contaminations on the fried meatball that sold in the area of Murjani Field Banjarbaru in February 2022 and the percentage of fried meatball that exceeds the maximum requirements of microbial contamination is 16 (53,30%) and the ones that are qualified of the maximum requirements of microbial contamination is 14 (46,70%) of 30 checked samples of fried meatball.

Keyword: Fried metball, Total Viable Count (TVC), *Personal Hygiene*