

## ABSTRAK

**Nama** : Diana Sari  
**Program Studi** : Teknologi Industri Pertanian  
**Judul** : Uji Cemaran Mikroba Aneka Kue Basah Tradisional dari Pasar di Wilayah Kota Bogor

**Dosen Pembimbing** : Ir. Darti Nurani, M.Si. dan Ir. Heru Irianto, M. Si

Kue basah tradisional sebagian besar dijual di pasar tradisional, sehingga kebersihan dan higienitasnya kurang mendapat perhatian, terutama cemaran mikrobiologis yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan tingkat cemaran mikroba aneka kue basah tradisional dari pasar di wilayah Kota Bogor dan menentukan jenis kue basah tradisional yang layak dikonsumsi. Penelitian dilakukan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), yang terdiri atas dua faktor, yaitu Faktor A adalah lokasi pasar, terdiri atas tiga taraf :  $a_1$  = Pasar Anyar,  $a_2$  = Pasar Gunung Batu dan  $a_3$  = Pasar Bogor. Faktor B adalah jenis kue basah tradisional, terdiri atas lima taraf :  $b_1$  = kue bolu kukus,  $b_2$  = kue mangkok,  $b_3$  = kue lumpur,  $b_4$  = kue putu ayu dan  $b_5$  = kue talam ubi. Pengamatan yang dilakukan meliputi total mikroba, total kapang khamir, identifikasi *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, dan *Bacillus cereus*. Berdasarkan penelitian ini diperoleh hasil bahwa kue basah tradisional jenis kue lumpur, kue putu ayu dan kue talam ubi, masing-masing yang berasal dari pasar Anyar, pasar Gunung Batu maupun pasar Bogor, dinyatakan layak untuk dikonsumsi. Sampel terbaik mengandung kisaran total mikroba  $3,49 - 4,31 \log \text{ cfu/g}$  atau  $3,10 \times 10^3$  sampai  $2,04 \times 10^4$  koloni/g; dan kisaran total kapang khamir  $2,28 - 3,44 \log \text{ cfu/g}$  atau sampai  $1,91 \times 10^2$  koloni/g sampai  $2,71 \times 10^3$ . Baik nilai total mikroba maupun total kapang khamir sampel terbaik tersebut masih memenuhi persyaratan SNI 01-4309-1996; masing-masing nilainya masih di bawah  $10^6$  koloni/g dan  $10^4$  koloni/g. Sampel terbaik juga teridentifikasi tidak tercemar bakteri *Escherichia coli* dan bakteri patogen *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus cereus*.

**Kata kunci:** kue basah, cemaran mikroba, identifikasi patogen

## **ABSTRACT**

*Traditional wet cakes are mostly sold in traditional markets, so their cleanliness and hygiene receive less attention, especially microbiological contamination that can endanger consumer health. This study aims to obtain the level of microbial contamination of various traditional wet cakes from markets in the Bogor City area and determine the types of traditional wet cakes that are suitable for consumption. The research was conducted using a Randomized Group Design (RAK), consisting of two factors, namely Factor A is market location, consisting of three levels: a1 = Anyar Market, a2 = Gunung Batu Market and a3 = Bogor Market. Factor B is the type of traditional wet cake, consisting of five levels: b1 = steamed sponge cake, b2 = bowl cake, b3 = mud cake, b4 = putu ayu cake and b5 = sweet potato talam cake. Observations made include total microbes, total mold yeast, identification of Escherichia coli, Salmonella sp, Staphylococcus aureus, and Bacillus cereus. Based on this study, it was found that traditional wet cakes such as kue lumpur, kue putu ayu and kue talam yam, respectively from Anyar market, Gunung Batu market and Bogor market, were declared fit for consumption. The best samples contained a total microbial range of 3.49 - 4.31 log cfu/g or  $3.10 \times 10^3$  to  $2.04 \times 10^4$  colonies/g; and a total yeast mold range of 2.28 - 3.44 log cfu/g or up to  $1.91 \times 10^2$  colonies/g to  $2.71 \times 10^3$ . Both the total microbial and total yeast mold values of the best samples still meet the requirements of SNI 01-4309-1996; the values are still below 106 colonies/g and 104 colonies/g, respectively. The best samples were also identified as not contaminated with Escherichia coli bacteria and pathogenic bacteria Salmonella sp, Staphylococcus aureus and Bacillus cereus.*

Keywords: wet cake, microbial contamination, pathogen identification