

ABSTRAK

Aulia Aisyiah Maharani

IDENTIFIKASI BAKTERI PADA OLAHAN PANGAN MENU MBG (MAKANAN BERGIZI GRATIS) DENGAN METODE ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT)

xv + 136 Halaman + 18 Lampiran + 6 Tabel

Program Makanan Bergizi Gratis merupakan upaya pemerintah dalam meningkatkan status gizi peserta didik. Keamanan pangan menjadi aspek penting yang harus diperhatikan karena makanan yang terkontaminasi mikroorganisme dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Salah satu metode untuk menilai kualitas mikrobiologis pangan adalah Angka Lempeng Total (ALT). Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ada atau tidaknya bakteri dan menghitung jumlah bakteri pada olahan pangan menu MBG di Sidoarjo. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan laboratorium. Sampel penelitian berupa 50 olahan lauk menu MBG yang diperoleh dari sekolah di wilayah Sidoarjo. Pemeriksaan akan dibandingkan hasilnya dengan batas maksimum cemaran mikroba berdasarkan PerBPOM Nomor 13 Tahun 2019. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari Tingkat sekolah TK sebanyak 16 sampel olahan pangan menu MBG, diperoleh 12 sampel (75%) Tidak Memenuhi Syarat. Tingkat sekolah SD sebanyak 17 sampel olahan pangan menu MBG, diperoleh 12 sampel (71%) Tidak Memenuhi Syarat. Tingkat sekolah SMP sebanyak 17 sampel olahan pangan menu MBG, diperoleh 13 sampel (76%) Tidak Memenuhi Syarat. Tingginya jumlah sampel yang tidak memenuhi syarat menunjukkan masih adanya potensi kontaminasi mikroba pada olahan pangan menu MBG. Dapat disimpulkan bahwa sebagian besar olahan pangan menu MBG di Sidoarjo memiliki jumlah bakteri yang melebihi batas maksimum cemaran mikroba berdasarkan PerBPOM Nomor 13 Tahun 2019.

Kata kunci: Angka Lempeng Total, cemaran mikroba, keamanan pangan, Makanan Bergizi Gratis.

Daftar bacaan: 8 buku + 27 Jurnal (2012-2026)

ABSTRACT

Aulia Aisyiah Maharani

IDENTIFICATION OF BACTERIA IN PROCESSED FOOD FROM THE FREE NUTRITIOUS MEAL (MBG) PROGRAM USING THE TOTAL PLATE COUNT (TPC) METHOD

xv + 136 Pages + 18 Appendices + 6 Tables

The Free Nutritious Meal (MBG) Program is a government initiative aimed at improving the nutritional status of students. Food safety is an essential aspect that must be ensured because food contaminated with microorganisms can cause health problems. One of the methods used to assess the microbiological quality of food is the TPC. This study aimed to identify the presence or absence of bacteria and determine the total bacterial count in processed food served in the MBG program in Sidoarjo. This research employed a quantitative descriptive design with a laboratory approach. The study samples consisted of 50 processed side-dish menu items collected from schools in the Sidoarjo area. The examination results were compared with the maximum microbial contamination limits established by the Indonesian Food and Drug Authority Regulation (PerBPOM) Number 13 of 2019. The results showed that, of the 16 samples collected from kindergartens, 12 samples (75%) did not meet the required standards. Of the 17 samples collected from elementary schools, 12 samples (71%) did not meet the required standards. Of the 17 samples collected from junior high schools, 13 samples (76%) did not meet the required standards. The high proportion of samples that failed to meet the required standards indicates the potential presence of microbial contamination in processed food served through the MBG program. It can be concluded that the majority of processed food samples from the MBG program in Sidoarjo contained bacterial counts exceeding the maximum microbial contamination limits established by the Indonesian Food and Drug Authority Regulation (PerBPOM) Number 13 of 2019.

Keywords: *Total Plate Count (TPC), microbial contamination, food safety, Free Nutritious Meal (MBG) Program.*

References: *8 books and 27 journal articles (2012–2026)*