

## ABSTRAK

Kementrian Kesehatan RI  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
Program Studi D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan  
Karya Tulis Ilmiah, Juni 2019

Kiki Nur Astika

UJI KUALITAS MAKANAN JAJANAN YANG DIJUAL PEDAGANG ASONGAN  
DI TERMINAL PURBOYO MADIUN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA  
DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2019

(ix + 58 halaman + 10 tabel + 3 gambar + 28 lampiran)

Makanan jajanan adalah makanan yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum seperti di Terminal. Banyak pedagang asongan yang menjajakan makanan di Terminal Purboyo Madiun terutama jajanan yang digemari penumpang, makanan- makanan tersebut diolah dan disajikan tepat di sekitar Terminal Purboyo Madiun. Berdasarkan hasil pemeriksaan pendahuluan jumlah angka kuman pada makanan jajanan yang dijual pedagang asongan yang belum memenuhi syarat yaitu lumpia dan risoles.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas makanan jajanan yang dijual pedagang asongan Terminal Purboyo Madiun dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologis. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh makanan jajanan yang dijual pedagang asongan Terminal Purboyo Madiun dan sampelnya adalah lumpia dan risoles. Metode pengambilan sampel yaitu purposive sampling. Pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi, dokumentasi, dan pemeriksaan laboratorium.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas lumpia dan risoles di 5 pedagang dengan dilakukan 3 replikasi atau pengulangan secara fisik ditinjau dari aspek organoleptik didapatkan hasil memenuhi syarat. Kualitas lumpia dan risoles ditinjau dari aspek kimia yaitu pemeriksaan formalin diperoleh hasil negatif mengandung formalin. Sedangkan dari aspek mikrobiologi yaitu pemeriksaan angka kuman diperoleh hasil tidak memenuhi syarat baku mutu.

Kesimpulan penelitian ini adalah kualitas makanan jajanan lumpia dan risoles yang dijual pedagang asongan Terminal Purboyo Madiun tidak memenuhi syarat baku mutu Menurut Peraturan Kepala Badan POM No. 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

Daftar bacaan : 27 buku (1988-2017)

Klasifikasi : -

Kata Kunci : Makanan Jajanan, aspek fisik (organoleptik), aspek kimia (formalin), aspek mikrobiologi (angka kuman)

## ABSTRACT

Republic of Indonesia Ministry of Health  
Health Ministry Polytechnic of Surabaya  
D-III Study Program, Department of Environmental Health, Magetan  
Scientific writing, June 2019

Kiki Nur Astika

THE QUALITY TEST OF SNACK FOODS SOLD BY ASSEMBLY  
TRADERS IN THE PURBOYO MADIUN TERMINAL REVIEWED FROM  
PHYSICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL ASPECTS IN 2019

(ix + 58 pages + 10 tables + 3 pictures + 28 attachments)

Snack food is food prepared by food artisans at the point of sale and or served as ready-to-eat food for sale to the public such as in the Terminal. Many hawkers sell food at Purboyo Madiun Terminal, especially snacks that are favored by passengers, these foods are processed and served right around Purboyo Madiun Terminal. Based on the results of the preliminary examination the number of germicidal numbers on snack foods sold by hawkers who have not fulfilled the requirements are spring rolls and risoles.

This type of research is descriptive research. The purpose of this study was to determine the quality of snacks sold by Purboyo Madiun Terminal hawkers from physical, chemical and microbiological aspects. The population in this study were all snack foods sold by peddlers from Purboyo Madiun Terminal and the samples were spring rolls and risoles. The sampling method is purposive sampling. Data collection is carried out by observation, documentation, and laboratory examination.

The results showed that the quality of spring rolls and risoles in 5 traders with 3 physical replications or repetitions in terms of organoleptic aspects showed that they met the requirements. The quality of spring rolls and risoles in terms of the chemical aspects of formalin examination obtained negative results containing formalin. Whereas from the microbiological aspect, namely the examination of germ numbers obtained results do not meet the quality standard requirements.

The conclusion of this study is that the quality of snack food lumpia and risoles sold by peddlers from Purboyo Madiun Terminal does not meet the quality standard requirements. 16 of 2016 concerning Microbiology Criteria in Processed Food.

Reading list : 27 books (1988-2017)  
Classification : -  
Keywords : Snack food, physical aspects (organoleptic), chemical aspects (formalin), aspects microbiology (number of bacteria)