

ABSTRAK

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program D-III Kesehatan Lingkungan
Kampus Magetan
Tugas Akhir, Juni 2021

Nadifa Agnes Wilujeng

UJI KUALITAS MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL DI PASAR BESAR KOTA MADIUN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2020

vii +105 Halaman + 12 Tabel + 3 Gambar + 9 Lampiran

Berdasarkan hasil awal pemeriksaan angka kuman pada makanan jajanan tradisional pada 4 pedagang dengan lokasi yang berbeda dan dari hasil tersebut menunjukkan tidak memenuhi syarat.

Jenis penelitian deskriptif. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengamati, mengukur dan menganalisis hasil pemeriksaan dan kualitas makanan jajanan tradisional dari aspek fisik (uji organoleptik), kimia (borax dan formalin) dan mikrobiologi (angka kuman) di Pasar Besar Kota Madiun, dan sampelnya dari hasil penyebaran angket makanan yang paling diminati masyarakat yakni kue moho, kue lemper isi ayam, kue cucur dan kue bikang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu random sampling.

Hasil dari penelitian dari aspek fisik (organoleptik) yaitu untuk kue moho dan kue cucur tidak memenuhi syarat, lalu untuk kue lemper isi ayam dan kue bikang memenuhi syarat, hasil dari penelitian dari aspek kimia (borax dan formalin) yaitu untuk kue moho, kue lemper isi ayam, kue cucur dan kue bikang memenuhi syarat dikarenakan tidak mengandung borax dan formalin, hasil dari penelitian dari aspek mikrobiologi (angka kuman) yaitu tidak memenuhi syarat dikarenakan melebihi batas maksimum 10.000 kol/gram.

Daftar bacaan : 20 buku (2016 – 2020)

Klasifikasi :

-

ABSTRACT

Indonesian Ministry of Health
Health Polytechnic of the Ministry of Health Surabaya
Sanitation Study Program Environmental Health D-III Program
Magetan Campus
Final Project, June 2021

Nadifa Agnes Wilujeng

**TESTING THE QUALITY OF TRADITIONAL SNACK FOODS IN
THE BIG MARKET OF MADIUN CITY VIEWING FROM
PHYSICAL, CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL ASPECTS IN
2020**

vii +105 Pages + 12 Tables + 3 Figures + 9 Appendices

Based on the initial results of the examination of the number of germs on traditional snacks at 4 traders with different locations and from these results it shows that they do not meet the requirements.

This type of research is descriptive. The purpose of this study is to observe, measure and analyze the results of inspection and quality of traditional snacks from the physical (organoleptic), chemical (borax and formalin) and microbiological (germ count) aspects in Madiun City Big Market, and the samples from the results of the food questionnaire distribution. The most popular among the people are moho cake, lemper cake filled with chicken, cucur cake and bikang cake. The method used in this research is random sampling.

The results of the research from the physical (organoleptic) aspect, namely the moho cake and cucur cake did not meet the requirements, then for the chicken filled lemper cake and bikang cake the results from the chemical aspect (borax and formalin) were for moho cake, lemper cake the contents of chicken, cucur cakes and bikang cakes meet the requirements because they do not contain borax and formalin, the results of research from the microbiological aspect (germ number) are not eligible because they exceed the maximum limit of 10.000 col/gram

Reading list : 20 books (2016 – 2020)

Classification : -