

KAJIAN SUMBER DAN ANALISIS BAHAYA MIKROBIOLOGIS PANGAN PADA RUMAH MAKAN DI LINGKAR KAMPUS IPB

Siti Nurjanah¹⁾

Keracunan makanan yang disebabkan oleh adanya cemaran mikrobiologis pada makanan masih banyak terjadi setiap tahun. Cemaran ini dapat berasal dari bahan mentah, higiene dan sanitasi pekerja, sanitasi peralatan dan ruangan tempat produksi yang terbawa terus sampai produk akhir serta sumber air. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sumber dan analisis bahaya mikrobiologis pangan pada lima rumah makan di lingkaran Kampus IPB yang menjual pecel ayam. Pada penelitian ini dilakukan pengujian jumlah mikroba, total koliform, identifikasi *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli*, serta dilakukan pula pengujian higiene pekerja dan sanitasi peralatan untuk mengetahui sumber cemaran.

Jumlah mikroba yang tinggi terdapat pada sampel yang tidak mengalami pengolahan dengan panas (ketimun). Semua sampel ayam bebas *Enterobacter aerogenes* dan *E. coli*, sedangkan pada sampel ketimun dan sambal pada beberapa rumah makan ditemukan *Enterobacter aerogenes* yang menjadi indikasi bahwa sampel tersebut telah ditumbuhi bakteri pembusuk makanan. *E. coli*, bakteri penyebab gangguan pada saluran pencernaan, hanya ditemukan pada sampel ketimun di RM3. Sumber pencemar *E. coli* yang ditemukan pada ketimun di RM3 kemungkinan besar berasal dari air mentah yang digunakan sebagai pencuci, sedangkan sumber pencemar *Enterobacter aerogenes* dapat berasal dari tangan pekerja, talenan dan air mentah. Pengujian terhadap *Salmonella sp.* menunjukkan hasil yang negatif pada semua sampel.

¹⁾ Staf Pengajar Dep. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB