

**KUALITAS PRODUK OLAHAN DAGING MELALUI UJI CEMARAN MIKROBA DI BALAI BESAR VETERINER (BBVET) WATES**

Oleh :

**NISRINA ARMIN AFIFAH**

**16/401274/SV/11778**

**ABSTRAK**

Produk pangan asal hewan seperti daging dan produk olahannya mengandung zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh terutama kandungan protein hewani. Daging merupakan bahan pangan yang mudah rusak serta media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Tujuan dari penulisan ini yaitu untuk mengetahui hasil pengujian cemaran mikroba pada produk olahan daging yang dilakukan oleh Balai Besar Veteriner (BBVET) Wates dalam upaya menjaga keamanan pangan dan kualitas daging. Pengujian cemaran mikroba dilakukan dengan parameter uji *Total Plate Count* (TPC), uji *Most Probable Number* (MPN) *Coliform*, uji *Most Probable Number* (MPN) *Eschericia coli*, uji isolasi-identifikasi *Staphylococcus aureus*, dan uji isolasi-identifikasi *Salmonella sp.* Hasil yang diperoleh berdasarkan 13 sampel yang diuji seluruhnya berada dibawah Batas Maksimum Cemaran Mikroba (BMCM), sehingga layak untuk dikonsumsi dan didistribusikan ke masyarakat.

Kata kunci : kualitas, produk olahan daging, cemaran mikroba, BBVET Wates, BMCM

**THE QUALITY OF PROCESSED MEAT PRODUCTS THROUGH  
MICROBIAL CONTAMINATION TEST IN WATES VETERINARY  
CENTER (BBVET)**

**By :**

**NISRINA ARMIN AFIFAH**  
**16/401274/SV/11778**

**ABSTRACT**

Food products from animals such as meat and processed products contain food substances needed by the body, especially the animal protein content. Meat is a food that is easily damaged. It is also a good medium for the growth of microorganisms. The purpose of this paper is to find out the results of testing microbial contamination in processed meat products conducted by Wates Veterinary Center (BBVET) in an effort to maintain food security and meat quality. The parameters of testing microbial contamination are *Total Plate Count* (TPC) test parameters, *Most Probable Number* (MPN) *Coliform* test, *Most Probable Number* (MPN) *Escherichia coli* test, isolation-identification test of *Staphylococcus aureus*, and isolation-identification test for *Salmonella sp.* The results obtained are based on the 13 samples tested all of them were below the maximum microbial contamination limit (BMCM) so that they were suitable for consumption and distribution to the public.

Keywords : quality, processed meat products, microbial contamination, BBVET Wates, BMCM