

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

SKRIPSI, 28 Februari 2025

**UJI CEMARAN BAKTERI *Salmonella sp* DAN *Coliform* PADA TEMPE DI
KABUPATEN GOWA.**

ABSTRAK

Latar Belakang : Tempe kedelai merupakan makanan tradisional Indonesia yang mendunia, dibuat pertama kali oleh masyarakat di daerah Jawa Tengah dan muncul pada tahun 1700-an. Tempe banyak dikenal sebagai makanan fermentasi yang berasal dari bahan dasar kedelai.

Tujuan Penelitian: Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menguji batas cemaran mikroorganisme dalam produk tempe.

Metode Penelitian: Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimental. Deteksi jumlah cemaran *Coliform* menggunakan metode Most Probable Number (MPN) dengan tahapan Uji Dugaan, Uji Penegasan, sedangkan *Salmonella sp* dideteksi dengan medium *Salmonella Shigella Agar (SSA)*.

Hasil Penelitian : Berdasarkan hasil semua sampel tempe kedelai yang berasal dari Kabupaten Gowa memiliki jumlah cemaran coliform yang melebihi batas SNI 3144-2015, yaitu maksimal 10 APM/g, sehingga belum memenuhi standar baku mutu cemaran coliform yang ditetapkan. Hasil negatif untuk pengujian *Salmonella sp* pada sampel. Tidak terdeteksi *Salmonella sp* memenuhi syarat batas cemaran *Salmonella sp*, yaitu negatif/25g

Kata Kunci : Tempe kedelai, coliform, *Salmonella sp*

**FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Thesis, 28 February 2025

**TEST OF *Salmonella sp* AND *Coliform* BACTERIA CONTAMINATION IN
SOYBEAN TEMPEH IN GOWA DISTRICT**

ABSTRACT

Background: Soybean tempeh is a worldwide traditional Indonesian food, first made by people in the Central Java region and appeared in the 1700s. Tempeh is widely known as a fermented food derived from soybeans.

Research Objectives: The purpose of this study was to test the limit of microorganism contamination in tempeh products.

Research Methods: The method used in this research is the experimental method. Detection of *Coliform* contamination using the Most Probable Number (MPN) method with the stages of Presumptive Test, Confirmation Test, while *Salmonella sp* was detected with *Salmonella Shigella Agar* (SSA) medium.

Research Results: Based on the results of all soybean tempeh samples originating from Gowa Regency, the number of coliform contamination exceeds the limit of SNI 3144-2015, which is a maximum of 10 APM/g, so it has not met the quality standards for *coliform* contamination set. Negative results for *Salmonella sp* testing on samples. Not detected *Salmonella sp* meets the *Salmonella sp* contamination limit requirements, which is negative/25g.

Keywords: Soybean tempeh, *coliform*, *Salmonella sp*.