

RISIKO PAPARAN MIKROBA PADA BUBUR BAYI SEHAT DI KECAMATAN BANYUMANIK KOTA SEMARANG

Nur Indah Kurniawati¹, Ani Margawati¹, Hartanti Sandi Wijayanti¹, Diana Nur Afifah¹

ABSTRAK

Latar Belakang: Produk bubur bayi yang dijual di pinggir jalan merupakan produk makanan pendamping ASI (MP-ASI) siap santap yang banyak diminati khususnya di Banyumanik, Kota Semarang. Produk ini dipilih konsumen karena alasan praktis dan murah. Produk yang dijual tersebut belum diketahui keamanannya dari cemaran mikrobiologis.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis total mikroba berdasarkan cara penyimpanan, serta mengetahui keberadaan bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada produk bubur bayi sehat berupa bubur dan nasi tim.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Parameter yang diukur yaitu total mikroba dengan metode *Total Plate Count* (TPC), *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* dengan metode identifikasi. Pembelian sampel dilakukan pukul 06.00 WIB. Uji TPC dilakukan 3 kali yaitu pertama saat awal produk dibeli pada suhu ruang 26,5 – 27 °C, 6 jam setelah penyimpanan di suhu ruang, dan 6 jam setelah penyimpanan di kulkas suhu 5°C. Identifikasi bakteri dilakukan 1 kali yaitu saat segera setelah beli.

Hasil: Nilai angka lempeng total mikroba pada sampel bubur diawal pengujian berkisar antara $1,7 \times 10^2 - 2,7 \times 10^4$, setelah 6 jam disimpan di suhu ruang sebesar $1,4 \times 10^3 - 7,9 \times 10^6$, dan setelah 6 jam disimpan di kulkas sebesar $4,8 \times 10^2 - 1,3 \times 10^6$. Nilai angka lempeng total mikroba pada sampel nasi tim diawal pengujian berkisar antara $1,1 \times 10^3 - 1,3 \times 10^4$, setelah 6 jam disimpan di suhu ruang sebesar $2,6 \times 10^3 - 1,9 \times 10^7$, dan setelah 6 jam disimpan di kulkas sebesar $2,1 \times 10^3 - 1,6 \times 10^5$. 100% sampel bubur dan nasi tim negatif bakteri *E. coli* dan *Salmonella sp*.

Kesimpulan: Nilai angka lempeng total mikroba pada sampel bubur bayi sehat sejak awal sudah melebihi batas maksimum 1×10^2 dan meningkat seiring lama penyimpanan terutama pada suhu ruang. Sampel bubur bayi sehat negatif bakteri *E. coli* dan *Salmonella sp*.

Kata Kunci: *Total Plate Count*, *Salmonella*, *Escherichia Coli*, MP-ASI, Bubur Bayi Sehat

¹Progam Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang