

**UJI ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) BAKTERI PADA GETUK  
SINGKONG (*Manihot esculenta*) YANG DIJUAL DI PASAR  
TRADISIONAL KOTA CIMAHU TAHUN 2021**

Thasya Syafira A

P17334118063

Dosen Pembimbing : Iis Kurniati, S. Pd, M. Kes

**ABSTRAK**

Getuk merupakan salah satu makanan tradisional yang masih mudah ditemui di pasar tradisional maupun toko kue yang memiliki masa simpan  $\pm$  1 hari. Hal ini disebabkan oleh kadar air getuk singkong yang tinggi sehingga mudah terkontaminasi bakteri. Berdasarkan laporan BPOM Tahun 2019, terdapat 77 kejadian luar biasa keracunan pangan. Agen penyebab tertinggi adalah mikrobiologi dengan dugaan sebanyak 35 kejadian (43,2%) dan sebanyak 5 kejadian (6,2%) terkonfirmasi. Penelitian yang dilakukan bertujuan untuk menentukan Angka Lempeng Total (ALT) dan higienitas Getuk Singkong yang dijual di Pasar Tradisional Kota Cimahi dengan membandingkan ALT dengan Peraturan BPOM RI Nomor 13 Tahun 2019. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan melihat gambaran yang terjadi dalam populasi tertentu. Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah Getuk Singkong yang dijual di Pasar Tradisional Kota Cimahi, sampel ini kemudian di hitung jumlah total bakterinya menggunakan metode cawan tuang. Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap 5 sampel Getuk Singkong, hanya 1 sampel yang memenuhi syarat sesuai Peraturan BPOM RI Nomor 13 Tahun 2019. Dengan angka lempeng total tertinggi sebesar  $1,4 \times 10^6$  koloni/g pada sampel no 1, sedangkan angka lempeng total terendah sebesar  $1,7 \times 10^3$  koloni/g pada sampel no 4.

Kata kunci : Getuk Singkong, Angka Lempeng Total dan Peraturan BPOM No 13

2019

**TOTAL PLATE COUNT (TPC) ON CASSAVA GETUK (*Manihot esculenta*)  
SOLD AT THE CIMAHI CITY TRADITIONAL MARKET IN 2021**

Thasya Syafira A

P17334118063

*Lecturer : Iis Kurniati, S. Pd, M. Kes*

**ABSTRACT**

*Getuk is one of the traditional food that are still easily found in traditional market and cake shop. Getuk has short shelf life, which is 24 hours caused by the high water content in getuk that is make easily contaminated by microbes. Based on BPOM report, there were 77 outbreak of food poisoning, the highest causative agent was microbiology with an estimated 35 events (43,2%) and 5 confirmed events (6,2%). This study aims to determine Total Plate Count (TPC) and Hygiene Cassava Getuk sold in Cimahi City Traditional Market by comparing TPC with BPOM RI Regulation No. 13 of 2019. The type had of research used is descriptive research by looking at the picture that occurs in certain populations. The sample was taken in this study is Cassava Getuk which is sold in Cimahi City Traditional Market, this sample is then calculated the total number of bacteria using the pour plate method. From the results of research conducted on 5 samples of Cassava Getuk, only 1 sample met the requirements according to BPOM RI Regulation No. 13 of 2019 with the highest total plate number of  $1,4 \times 10^6$  colonies/g in sample number 1 while the lowest total plate number was  $1,7 \times 10^3$  colonies/g in sample number 4.*

*Keywords: Getuk Singkong, Total Plate Count and BPOM Regulation No. 13 of 2019.*