

**REVIEW OF PHYSICAL PROPERTIES AND FOOD SAFETY BASED
ON GERM NUMBER IN GRILLED MEATBALL SOLD ALONG BARU
STREET, WONOSARI, GUNUNGKIDUL**

Neny Astya¹, Joko Susilo², Noorti Fauzah³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : nenyastya098@gmail.com

ABSTRACT

Food is basic need for people, because it contains substances needed to recover and improve damaged tissues in the body, manage process in the body, breed and produce energy. As human basic need, food should be high quality and fullfil the safety requirements. One of popular foods among people is grilled meatball. Meatballs have unsafe risk because the possibility of biological, chemical, physical and microbiologi impurities. The purpose of this research is to know the physical properties, food safety and germ number in grilled meatballs sold along Baru Street, Wonosari, Gunungkidul. The study is observational research with cross sectional design. The research was repeated three times on samples randomly. This research is descriptive and presented food safety condition by conducting germ number test and examining the physical properties of the grilled meatballs. The results of the study of the nature of physical showed there were different levels of color on meatballs influenced by the composition of substances used , the aroma and taste of the meatballs were typical meatballs, and the texture meatballs was springy. Testing the germ was done in samples of meatballs before and after grilled, with three times repetition. Test results, indicatied the number of the germ was above the limit of microbiologic impurities according to SNI 2009, with sample A 1.4×10^5 colonies / grams; sample B 2.2×10^5 colonies / grams; and sample C 4.4×10^5 colonies / grams. It can be concluded that physical properties showed that meatballs samples have brown color, typical meatballs aroma, distinctive taste of meatballs, and springy texture, but based on the germ number those three grilled meatball samples are unsafe to consume because the number of germ is above the limit of microbiological impurities standed.

Keywords: grilled meatball, physical properties, germ ,food safety.

TINJAUAN SIFAT FISIK DAN KEAMANAN PANGAN BERDASARKAN ANGKA KUMAN PADA BAKSO BAKAR YANG DIJUAL DI SEPANJANG JALAN BARU, WONOSARI, GUNUNGGKIDUL

Neny Astya¹, Joko Susilo², Noorti Fauzah³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : nenyastya098@gmail.com

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia, karena didalamnya terkandung senyawa yang diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi. Sebagai kebutuhan pokok manusia, makanan sebaiknya harus bermutu dan memenuhi syarat keamanan. Salah satu makanan yang banyak digemari masyarakat adalah bakso bakar. Bakso memiliki risiko tidak aman karena kemungkinan adanya cemaran biologis, kimia, fisik dan mikrobiologi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat fisik, angka kuman dan keamanan pangan pada bakso bakar yang dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul. Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan rancangan penelitian cross sectional. Pada penelitian ini dilakukan 3 kali ulangan terhadap sampel secara acak. Penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu dengan menguraikan kondisi keamanan pangan dengan melakukan uji angka kuman dan pengamatan sifat fisik pada bakso bakar tersebut. Hasil penelitian sifat fisik, terdapat perbedaan tingkatan warna pada bakso yang dipengaruhi oleh komposisi bahan yang digunakan, aroma dan rasa bakso adalah khas bakso, serta tekstur bakso kenyal. Pengujian angka kuman dilakukan pada sampel bakso sebelum dan sesudah dibakar, dengan tiga kali pengulangan. Hasil uji, menunjukkan jumlah angka kuman diatas ambang batas cemaran mikroba menurut SNI 2009, yaitu sampel A $1,4 \times 10^5$ koloni/gram; sampel B $2,2 \times 10^5$ koloni/gram; dan sampel C $4,4 \times 10^5$ koloni/gram. Kesimpulannya berdasarkan sifat fisik diketahui bahwa sampel bakso memiliki warna coklat, aroma khas bakso, rasa khas bakso, dan tekstur kenyal, sedangkan berdasarkan angka kuman ketiga sampel bakso bakar tidak aman untuk dikonsumsi karena jumlah mikrobia melebihi batas aman cemaran mikrobia.

Kata Kunci : Bakso bakar, Sifat fisik, Angka kuman, Keamanan pangan

