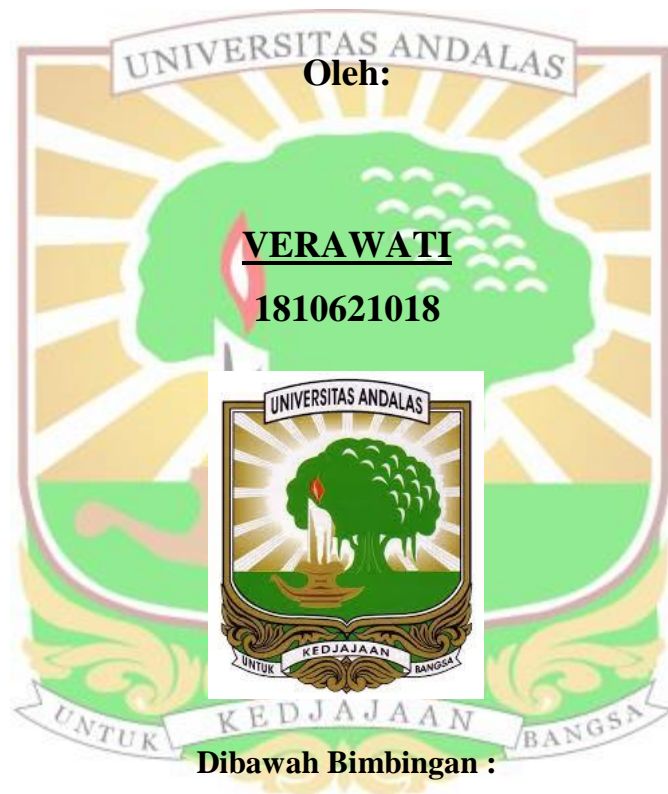


**ANALISIS MIKROBIOLOGI PADA SATE
DANGUANG-DANGUANG DI JORONG BALAI MANSIRO DAN
KUBANG TUNGKEK KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

SKRIPSI



Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc

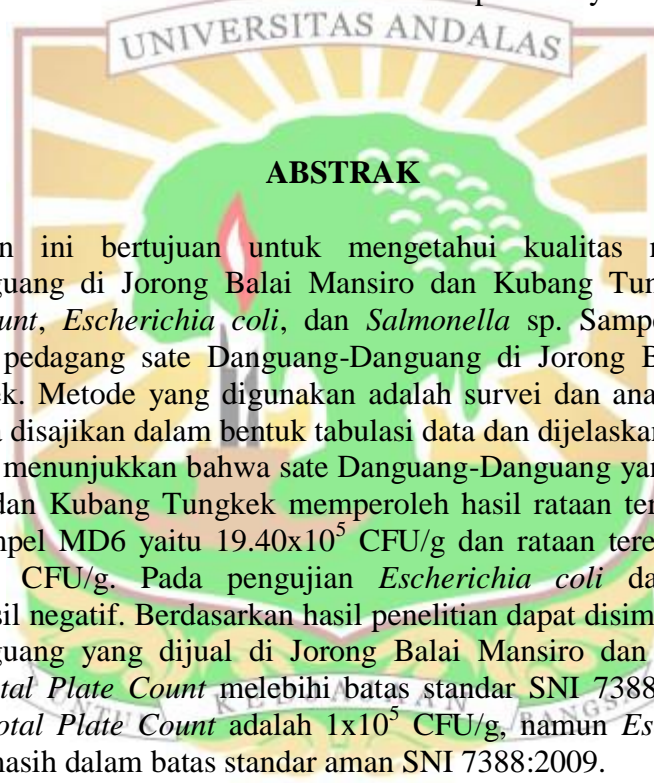
El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2022**

ANALISIS MIKROBIOLOGI PADA SATE DANGUANG-DANGUANG DI JORONG BALAI MANSIRO DAN KUBANG TUNGKEK KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

Verawati, dibawah bimbingan

Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc dan **El Latifa Sri Suharto, S.Pt., M.Si**
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2022



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas mikrobiologi sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek berdasarkan *Total Plate Count*, *Escherichia coli*, dan *Salmonella* sp. Sampel pada penelitian diambil dari 8 pedagang sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek. Metode yang digunakan adalah survei dan analisis laboratorium. Pengolahan data disajikan dalam bentuk tabulasi data dan dijelaskan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sate Danguang-Danguang yang dijual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek memperoleh hasil rata-rata tertinggi *Total Plate Count* pada sampel MD6 yaitu 19.40×10^5 CFU/g dan rata-rata terendah pada sampel MD1 0.09×10^5 CFU/g. Pada pengujian *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp memperoleh hasil negatif. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sate Danguang-Danguang yang dijual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek ditinjau dari *Total Plate Count* melebihi batas standar SNI 7388:2009, seharusnya batas standar *Total Plate Count* adalah 1×10^5 CFU/g, namun *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp masih dalam batas standar aman SNI 7388:2009.

Kata Kunci : *Sate Danguang-Danguang, Sanitasi dan Higiene, Total Plate Count, Escherichia coli, Salmonella* sp.