Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

## **RINGKASAN**

NOVI MENTARI. Verifikasi Metode BAM 2001 untuk Deteksi *Staphylococcus* aureus pada Produk Kopi Olahan" *Verification of the BAM 2001 Method for Detection of Staphylococcus aureus in Processed Coffee Products*". Dibimbing oleh TUTI WUKIRSARI.

Staphylococcus aureus merupakan salah satu bakteri patogen yang menjadi agen penyebab food-borne disease atau keracunan makanan karena menghasilkan enterotoksin. Penelitian ini bertujuan mendeteksi keberadaan S. aureus untuk mencegah kontaminasi S. aureus dalam kopi gula susu (kopi mix) akibat adanya kontak selama pemrosesan dan penanganan bahan pangan. Dalam penentuan S. aureus tersebut diperlukan verifikasi metode untuk mengonfirmasi kembali bahwa metode tersebut dapat digunakan untuk keperluan analisis. Verifikasi metode Bacteriological Analytical Manual (BAM) 2001 dilakukan melalui uji keakuratan (akurasi) dan hasil uji dinyatakan sebagai hasil perolehan kembali (recovery). Prinsip dari metode BAM 2001 tersebut adalah pertumbuhan bakteri aerob dan anaerob fakultatif pada media Baird-Parker agar (BPA) dengan suhu inkubasi 35-37 °C selama 48 jam. Uji koagulase selanjutnya dilakukan untuk mengonfirmasi bahwa bakteri tersebut ialah benar S. aureus.

Beberapa tahapan Yang dilakukan ialah persiapan kultur inokulum untuk uji pendahuluan, tahap verifikasi, dan uji biokimia. Uji pendahulah dilakukan untuk mengetahui jumlah *S. aureus* yang akan digunakan sebagai *spike*. Penambahan *spike* dalam kegiatan ini merupakan kontaminasi terkontrol, yaitu dengan sengaja memasukkan mikroba target yang sudah diketahui jumlahnya ke dalam suatu matriks dengan tujuan mengetahui daya tumbuh mikroba. Penentuan uji akurasi dilakukan sebanyak tujuh kali ulangan pada tingkat pengenceran 10<sup>-1</sup> menggunakan 1 mL inokulum yang didistribusikan masing-masing 0.3, 0.3, dan 0.4 mL secara merata ke tiga cawan yang berbeda.

Analisis dilakukan terhadap sampel negatif, sampel positif, dan kontrol positif. Sampel negatif merupakan sampel kopi mix tanpa penambahan *spike*, sampel positif ialah tujuh kali ulangan sampel kopi yang telah ditambahkan *spike*, dan *spike* sebagai kontrol positif. Penghitungan jumlah koloni bakteri didasarkan pada aturan SNI dan ISO. Berdasarkan aturan ISO jumlah koloni yang masuk ke dalam perhitungan berkisar 15 sampai 300 koloni, sedangkan menurut SNI adalah 25 sampai 250 koloni.

Hasil analisis menunjukkan bahwa sampel kopi mix tidak mengandung *S. aureus*. Sementara hasil uji akurasi metode BAM 2001 pada tingkat pengenceran 10<sup>-1</sup> sebanyak tujuh kali ulangan menghasilkan nilai perolehan kembali (*recovery*) antara 102 dan 105%. Berdasarkan nilai %*recovery* tersebut keakuratan metode BAM 2001 dapat diterima karena telah memenuhi persyaratan sesuai standar BBIA yaitu berada di rentang 80 dan 120%.

Kata kunci: Kopi campur, recovery, Staphylococcus aureus, verifikasi metode

(C) Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univers