

RINGKASAN

PUSPITA DEWI WULANDARI. Verifikasi Metode Pengujian *Staphylococcus aureus* Pada Apel Segar di Pusat Promosi dan Sertifikasi Hasil Pertanian, Jakarta Timur. "Verification of *Staphylococcus aureus* Testing Method on Apples at Pusat Promosi dan Sertifikasi Hasil Pertanian, Jakarta Timur". Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH.

Pusat Promosi dan Sertifikasi Hasil Pertanian (PPSHP) Jakarta Timur merupakan tempat pengujian mutu dan sertifikasi hasil pertanian khususnya Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) yang bertujuan untuk mengontrol komoditas yang masuk dan beredar di DKI Jakarta. *Staphylococcus aureus* adalah bakteri patogen yang menjadi salah satu penyebab *food borne disease* atau keracunan pada makanan. Metode pengujian *Staphylococcus aureus* secara kuantitatif pada sampel apel segar yang dilakukan di PPSHP mengacu pada SNI ISO No. 6888-1:2012. PPSHP melakukan verifikasi metode pengujian *Staphylococcus aureus* untuk memastikan hasil pengujian akurat dan sesuai standar Laboratorium Mikrobiologi PPSHP. Parameter yang digunakan dalam verifikasi ialah uji akurasi, hasil uji dinyatakan sebagai nilai % *recovery* dan uji presisi dengan hasil uji dinyatakan sebagai nilai RSD. Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu melakukan verifikasi metode pengujian *Staphylococcus aureus* pada Apel Segar menggunakan Media *Baird Parker Agar* dengan *Egg Yolk Tellurite*.

Beberapa tahapan yang dilakukan pada verifikasi metode pengujian *S. aureus* yaitu uji pendahuluan, suspensi awal dan pengenceran, uji pengkayaan, uji koagulasi dan pewarnaan gram. Uji pendahuluan dilakukan untuk mengetahui jumlah *S. aureus* yang akan digunakan sebagai *spike*. Penambahan *spike* dalam uji ini menjadi kontaminasi terkontrol, yaitu dengan sengaja memasukkan biakan murni *S.aureus* yang sudah diketahui jumlahnya ke dalam suatu susunan dengan tujuan mengetahui daya tumbuh mikroba. Pengujian dilakukan pada sampel negatif, sampel positif, sampel utuh dan kontrol positif. Sampel negatif merupakan sampel apel segar yang sudah disterilkan terlebih dahulu tanpa penambahan *spike*, sampel positif ialah sampel apel segar yang telah ditambahkan *spike*, sampel utuh adalah sampel apel segar tanpa penambahan *spike* dan kontrol positif berupa *spike*.

Berdasarkan hasil analisis diperoleh bahwa sampel apel segar tidak terkontaminasi oleh bakteri *S. aureus*. Hasil verifikasi metode pengujian *S.aureus* dengan parameter akurasi mendapatkan nilai % *recovery* antara 95 sampai dengan 100%, untuk nilai presisi didapatkan nilai RSD sebesar 0,023. Berdasarkan nilai %*recovery* dan RSD tersebut keakuratan metode verifikasi metode dapat diterima karena telah memenuhi persyaratan sesuai standar Pusat Promosi dan Sertifikasi Hasil Pertanian (PPSHP).

Kata kunci : Apel segar, *Staphylococcus aureus*, verifikasi metode

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.