**ABSTRAK**

**Nada Eka Febriwati R (P00341018070)** Uji Cemaran Bakteri Metode Angka Lempeng Total (ALT) Pada Salad Buah Yang Ada di Kecamatan Kadia Kota Kendari. Dibimbing oleh Anita Rosanty dan Reni Yunus (XII Halaman + 46 Halaman+ 2 Tabel + 4 Gambar + 8 Lampiran).

**Pendahuluan :** Salah satu produk makanan yang banyak diminati oleh masyarakat merupakan produk salad siap santap. Salad siap santap adalah salah satu contoh produk yang diproses secara minim dan produk ini dikategorikan sebagai produk berisiko tinggi tercemar bakteri karena proses pengolahannya yang minim.

**Tujuan :** Untuk mengetahui cemaran bakteri pada salad buah menggunakan metode ALT (Angka Lempeng Total) yang ada di Kecamatan Kadia Kota Kendari Sulawesi Tenggara

**Metode :** Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan desain observasional analitik yakni dengan melakukan pemeriksaan sampel salad buah untuk melihat keberadaan bakteri menggunakan metode ALT (Angka Lempeng Total).

**Hasil :** Pada penelitian ini menunjukkan jumlah cemaran bakteri pada sampel 1, sampel 2 dan sampel 5 melebihi ambang batas yang ditetapkan BPOM yaitu 1 x 105 koloni/gr atau ml sehingga dapat dikatakan tidak memenuhi syarat untuk di konsumsi sedangkan sampel 3 dan sampel 4 terdapat cemaran bakteri namun tidak melebihi ambang batas yang ditetapkan BPOM yaitu 1 x 105 koloni/gr atau ml sehingga dapat dikatakan memenuhi syarat untuk di konsumsi.

**Kesimpulan :** Terdapat cemaran bakteri pada semua sampel salad buah yang dijual di Kecamatan Kadia Kota Kendari berdasarkan ambang batas yang ditetapkan BPOM yaitu 1 x 105 koloni/gr atau ml.

**Saran :** kepad peneliti selanjutnya yang akan melanjutkan penelitian ini yaitu agar dilakukan sampai pada tahap identifikasi untuk mengetahui jenis bakteri yang mencemari makanan salad buah serta dilakukan penilaian terhadap higenitas dalam pengolahan sampel salad buah yang dilakukan oleh penjual.

**Kata Kunci : Salad Buah, Cemaran Bakteri, Metode ALT**

**Daftar Pustaka : 52 buah (2004-2019)**

**ABSTRACT**

**Nada Eka Febriwati R (P00341018070)** Bacterial Contamination Test with Total Plate Number (ALT) Method on Fruit Salad in Kadia District, Kendari City. Supervised by Anita Rosanty and Reni Yunus (XII Pages + 46 Pages + 2 Tables + 4 Pictures + 8 Attachments).

**Introduction :** One of the food products that are in great demand by the public is a ready-to-eat salad product. Ready-to-eat salad is one example of a product that is minimally processed and this product is categorized as a product with a high risk of being contaminated with bacteria because of the minimal processing process.

**Objective:** To determine bacterial contamination in fruit salad using the ALT (Total Plate Number) method in Kadia District, Kendari City, Southeast Sulawesi

**Method: This** type of research is a quantitative study with an analytical observational design, namely by examining fruit salad samples to see the presence of bacteria using the ALT (Total Plate Number) method.

**Results:** In this study, the amount of bacterial contamination in sample 1, sample 2 and sample 5 exceeded the threshold set by BPOM which is 1 x 105colonies/gr or ml so it can be said that it does not meet the requirements for consumption, while sample 3 and sample 4 have bacterial contamination but does not exceed the threshold set by BPOM which is 1 x 105colonies/gr or ml so that it can be said to meet the requirements for consumption.

**Conclusion:** There is bacterial contamination in all samples of fruit salad sold in Kadia District, Kendari City based on the threshold set by BPOM, which is 1 x 105colonies/gr or ml.

**Suggestion:** to the next researcher who will continue this research, that is, it should be carried out to the identification stage to find out the types of bacteria that contaminate fruit salad foods and an assessment of hygiene in the processing of fruit salad samples is carried out by the seller.

**Keywords : Fruit Salad, Bacterial Contamination, ALT Method**

**Bibliography : 52 pieces (2004-2019)**