

## ABSTRAK

**Rendy Herwianto I.** Keamanan Pangan pada Sayur Lalapan Kemangi (*Ocimum Bassilicum*), dan Kubis (*Brassicae Capitatae Folium*), pada Penjual Lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang (Uji Kandungan Mutu Mikrobiologi/ Biologi dan Mutu Fisik). Dibawah bimbingan **Ir. Astutik Pudjirahaju., M.Si**

Dilatar belakang konsumsi sayur lalapan yang sudah menjadi kebiasaan dan dianggap salah satu menu makanan bergizi yang lengkap karena anggapan sayur lalapan tidak mengalami perubahan zat gizi. Tetapi dibalik itu ada bahaya dari mikroorganisme yang menginfeksi sayur lalapan melalui kontak penjamah makanan, lingkungan, dan kebersihan lapak pedagang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keamanan pangan mutu mikrobiologis dan mutu fisik pada kemangi dan kubis sebagai menu lalapan pada penjual lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang. Penelitian ini menggunakan desain Observasional dengan mengambil sampel sebanyak 10 sampel dari 5 tempat. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif.

Hasil penelitian ini adalah terdapat 8 sampel yang tidak memenuhi syarat batas maksimal Angka Lempeng Total yang telah ditetapkan oleh BPOM yaitu  $1 \times 10^5$  dan hanya ada 2 sampel yang memenuhi syarat yang ditetapkan oleh BPOM. Dari pengamatan keberadaan telur cacing nematoda usus didapatkan 2 sampel terinfeksi telur cacing *Ascaris Lumbricoides*. Mutu fisik dari 10 sampel didapatkan 4 sampel memiliki mutu fisik yang kurang segar dan dalam keadaan layu.

**Kata kunci : Keamanan Pangan, Sayur Lalapan**

## **ABSTRACT**

Rendy Herwianto I. Food Safety for Lalapan Basil Vegetables (*Ocimum Bassilicum*), and Cabbage (*Brassicae Capitatae Folium*), Lalapan Sellers in Mangliawan Village, Pakis District, Malang Regency (Quality Analysis of Microbiology / Biology and Physical Quality). Under the guidance of Ir. Astutik Pudjirahaju., M.Sc.

Against the background of consumption of vegetables, which has become a habit and is considered one of the complete nutritious food menu because of the assumption that vegetables are not experiencing changes in nutrients. But behind that there is the danger of microorganisms that infect vegetable vegetables through contact with food handlers, the environment, and the cleanliness of merchant stalls.

This study aims to determine the microbiological quality of food safety and the physical quality of basil and cabbage as a menu of fresh vegetables at fresh vegetables sellers in Mangliawan Village, Pakis District, Malang Regency. This study uses an Observational design by taking a sample of 10 samples from 5 places. The data analysis used in this study is descriptive.

The results of this study are that there are 8 samples that do not meet the maximum limit requirements for the Total Plate Number set by BPOM, which is  $1 \times 10^5$  and there are only 2 samples that meet the requirements set by BPOM. From the identification of the presence of intestinal nematode worm eggs, 2 samples were infected with *Ascaris Lumbricoides* worm eggs. Physical quality from 10 samples obtained 4 samples that have less physical quality and wither.

**Keywords: Food Safety, Lalapan Vegetables**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat, karunia serta hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan judul: “Keamanan Pangan pada Sayur Lalapan Kemangi (*Ocimum Basilicum*), dan Kubis (*Brassicae Capitatae Folium*), pada Penjual Lalapan di Desa Mangliawan Kecamatan Pakis Kabupaten Malang (Analisis Mutu Mikrobiologi dan Mutu Fisik)” ini dengan baik meskipun banyak kekurangan di dalamnya. Tujuan dari penulisan Karya Tulis Ilmiah ini adalah sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan program pendidikan diploma III Gizi.

Dalam penyusunan dan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
2. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
3. Ketua Program Studi Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
4. Ir. Astutik Pudjirahaju., M.Si selaku Dosen Pembimbing.
5. I Komang Suwita, S.ST selaku Dosen Penguji.
6. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan doa demi terselesaikannya Laporan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Serta semua pihak yang telah membantu dalam proses penelitian hingga penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. oleh karena itu penulis mengharapkan kritik serta saran untuk penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah

ini.

Malang, Juni 2019

Penulis