

## ABSTRAK

**Lahfa Zaenab Azzahro, 2024**, Identifikasi Cemaran Bakteri pada Pie Susu yang Diperjualbelikan di Wilayah Denpasar Menggunakan Metode Angka Lempeng Total. Dibimbing oleh **Dr. T. Dra. Nurul Hakimah, SST., M.Kes.**

---

Pie susu merupakan makanan yang terkenal di Denpasar untuk dijadikan oleh-oleh para wisatawan. Makanan ini memiliki daya simpan yang sangat singkat dan dalam *box* kemasannya tertera tanggal *expired*-nya. Penyimpanan pie susu lebih dari tanggal *expired* pada suhu ruang dapat meningkatkan faktor resiko terjadinya kontaminasi bakteri. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan nilai ALT pada pie susu yang diperjualbelikan di wilayah Denpasar yang diuji h-1 sebelum masa *expired* dan h+1 sesudah masa *expired* dan membandingkan nilai ALT dengan persyaratan mutu pie berdasarkan SNI 2973:2022. Penelitian yang digunakan adalah deskriptif, sampel yang digunakan adalah pie susu dengan merek A yang diperjualbelikan di wilayah Denpasar yang diuji h-1 sebelum masa *expired* dan h+1 sesudah masa *expired*. Nilai Angka Lempeng Total (ALT) hasil dari pengujian pie susu yang diuji h-1 sebelum masa *expired* dan h+1 sesudah masa *expired* berturut-turut adalah  $3 \times 10^1$  dan  $1,4 \times 10^2$  CFU/mL. Hal itu berarti bahwa pie susu yang diuji h-1 sebelum masa *expired* dan h+1 sesudah masa *expired* nilai ALT nya memenuhi persyaratan pie berdasarkan SNI 2973:2022 dan pie susu yang diuji baik sebelum dan sesudah masa *expired* masih layak untuk dikonsumsi karena nilai ALT  $< 10^4$ .

Kata kunci: ALT, Pie Susu