

IDENTIFIKASI CEMARAN BAKTERI *ESCHERICHIA COLI* PADA ES BATU DARI PRODUK MINUMAN *BUBBLE TEA* DI WILAYAH KABUPATEN KOTA BEKASI KECAMATAN TAMBUN SELATAN

Oleh :

Milenia Putri Salsabilla

NIM. 201802026

ABSTRAK

Peningkatan pertumbuhan penjualan minuman kekinian *bubble tea* mencapai 3000% di Asia Tenggara. Berdasarkan Analisa *Big Data Grab*, Indonesia menduduki peringkat pertama dengan pertumbuhan penjualan *bubble tea* lebih dari 8.500%. Adanya peningkatan konsumsi *bubble tea* tentunya akan meningkatkan jumlah penggunaan es batu yang berkaitan dengan kejadian diare. Salah satu penyebab utama penularan diare berasal dari makanan atau minuman yang terkontaminasi oleh bakteri. Adapun indikator yang digunakan untuk menilai baku mutu pangan salah satunya adalah cemaran mikrobiologi. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi keberadaan bakteri cemaran khususnya bakteri *Escherichia coli* pada es batu dari produk minuman *bubble tea* yang berada di Kecamatan Tambun Selatan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Sampel diambil dengan menggunakan teknik *Non Random Sampling* dengan metode *Purposive Sampling* yaitu dengan mengambil 10 sampel dengan memperhatikan kriteria-kriteria tertentu. Berdasarkan hasil uji *Total Plate Count* dua dari 10 sampel yang diuji positif mengandung bakteri cemaran *Escherichia coli*, namun jumlah bakteri yang terkandung pada es batu masih dalam batas aman maksimum cemaran. Kesimpulan dari penelitian ini adalah berdasarkan indikator mikrobiologi, kualitas es batu yang dijual di gerai minuman *bubble tea* di Kecamatan Tambun Selatan memiliki kualitas yang cukup baik dan layak konsumsi, karena tidak ada sampel yang melebihi batas maksimum cemaran bakteri.

Kata kunci : es batu, *Escherichia coli*, diare, *Total Plate Count*.

ABSTRACT

High growth sales of bubble tea drinks has reached 3000% in Southeast Asia. Based on Grab's Big Data analysis, Indonesia ranked first with sales growth more than 8,500% bubble tea. An increase in consumption bubble tea will certainly increase the number of ice cubes used in relation to the incidence of diarrhea. One of the main causes of diarrhea transmission comes from food or drink contaminated by bacteria. One of indicators used to assess food quality standards is microbiological contamination. This study was conducted to identify presence of contaminating bacteria, especially Escherichia coli bacteria in ice cubes from bubble tea in South Tambun. This research is qualitative descriptive. Samples were taken with Purposive Sampling method, namely by taking 10 samples taking into certain criteria. Based on the results of Total Plate Count test, two out of 10 samples positive Escherichia coli contamination, but bacteria contained in ice cubes was still within the maximum safe limit of contamination. The conclusion of this study is based on microbiological indicators, the quality of ice cubes sold at bubble tea beverage outlets in South Tambun District has a fairly good quality and suitable for consumption, because no sample exceeds maximum limit of bacterial contamination.

Keywords: ice cubes, Escherichia coli, diarrhea, Total Plate Count.