

# ANALISIS KANDUNGAN ZAT KIMIA BERBAHAYA DAN BAKTERI PATOGEN PADA JAJANAN BERBAHAN OLAHAN DAGING DI SEKOLAH DASAR NEGERI KOTA BANDUNG

DESI NURJANAH

1157020013

## ABSTRAK

Anak Sekolah Dasar memiliki risiko yang cukup tinggi terhadap jajanan berbahan olahan daging. Hal ini dikarenakan, makanan olahan daging memiliki tingkat kontaminasi zat kimia non pangan serta kontaminasi bakteri patogen yang tinggi sehingga menjadikannya makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan zat kimia berbahaya dan bakteri patogen pada jajanan berbahan olahan daging di SDN Kota Bandung. Metode pengambilan sampel menggunakan *stratified random sampling* sedangkan untuk analisis zat kimia diuji secara kualitatif serta uji bakteri patogen diuji secara biokimia pendek (*IMViC*). Parameter yang dianalisis adalah keberadaan zat kimia berbahaya seperti boraks, formalin, rhodamin b dan *methanyl yellow* serta uji biokimia pada bakteri patogen *E. coli* dan *Salmonella* sp. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jajanan berbahan olahan daging di Sekolah Dasar Negeri Kota Bandung tidak mengandung zat kimia berbahaya seperti boraks, formalin, rhodamin b dan *methanyl yellow* serta tidak mengandung kontaminasi bakteri patogen *E. coli* dan *Salmonella* sp. sehingga aman untuk dikonsumsi.

**Kata kunci** : bakteri patogen, jajanan olahan daging, zat kimia berbahaya