

# EVALUASI KANDUNGAN NATRIUM BENZOAT DAN KONTAMINASI MIKROBA PADA SAUS DI WARUNG MI AYAM DI KELURAHAN CATURTUNGGAL, SLEMAN, YOGYAKARTA

## INTISARI

Saat ini konsumsi mi ayam di kalangan mahasiswa cukup tinggi. Penambahan saus pada mi ayam dianggap meningkatkan penampilan, rasa dan selera. Saus yang beredar di pasaran teridentifikasi menggunakan natrium benzoat sebagai bahan pengawet. Kondisi serta lingkungan penyimpanan selama pemakaian saus yang tidak sesuai akan memungkinkan terjadinya kontaminasi mikroba. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penggunaan pengawet natrium benzoat dan kontaminasi mikroba pada saus, yang digunakan pedagang mi ayam di Kelurahan Caturtunggal.

Sampling pada penelitian ini menggunakan metode *Purposive sampling*. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode survei yang meliputi wawancara dan observasi, dan kuesioner kemudian dilanjutkan dengan analisis sampel berupa analisis kadar air, TPC (*Total Plate Count*), dan kadar natrium benzoat. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan statistik menggunakan SPSS 16.0 pada taraf kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel saus memiliki kadar natrium benzoat yang berkisar antara 306,92–742,74 mg/kg. Kadar natrium benzoat pada saus tidak melebihi batasan maksimal yang ditentukan yaitu sebesar 1000 mg/kg. Untuk nilai TPC saus baru terdapat empat sampel saus yang memiliki nilai melebihi ambang batas, sementara untuk saus lama seluruh sampel memiliki nilai TPC melebihi ambang batas yang ditentukan yaitu  $1 \times 10^4$  CFU/ml. Kualitas bahan baku, penyimpanan serta penyajian memengaruhi mutu saus yang digunakan pedagang mi ayam. Aspek sanitasi yang belum memenuhi standar yaitu kebersihan serta penyimpanan saus setelah selesai berjualan.

Kata kunci : saus cabai, natrium benzoat, kontaminasi mikroba