

ABSTRAK

Afiffah Auliya F. P. 2019. *Analisis Keamanan Pangan pada Jajanan Sempol di Jalan Trunojoyo, Jalan Surabaya, dan Jalan Veteran Kota Malang (Analisis Mutu Mikrobiologi, Mutu Fisik, dan Cemaran Bahan Kimia Berbahaya Formalin dan Boraks).* Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma III Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. dibawah bimbingan : **Dra. Sulistiasutik, M. Kes.**

Penyebab terjadinya KEP dapat digolongkan menjadi dua faktor yaitu faktor langsung dan faktor tidak langsung. Faktor langsung adalah makanan yang dikonsumsi tidak seimbang dan adanya penyakit infeksi. Salah satu aspek dari makanan seimbang adalah keamanan pangan tersebut tidak mengandung cemaran bahan kimia berbahaya atau makanan yang aman bagi kesehatan. Pengujian 1571 sampel makanan yang dilakukan BPOM pada tahun 2016 sampai dengan Triwulan III tahun 2017, menunjukkan 262 (16,69%) sampel tidak memenuhi syarat (TMS) mutu dan keamanan pangan dan masih ditemukan produk pangan yang mengandung bahan berbahaya yang disalahgunakan sebagai BTP.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif, dengan desain penelitian yang digunakan adalah observasional yang dilaksanakan pada bulan April 2019 dengan jumlah sampel 3 pedagang sempol ayam. Data yang dikumpulkan adalah total cemaran mikrobiologi pada sempol ayam, karakteristik sempol ayam, dan adanya cemaran bahan kimia berbahaya pada sempol ayam.

Hasil penelitian menunjukkan dari ketiga sempol ayam aman untuk dikonsumsi dari segi mikrobiologi. Rata-rata sempol ayam memiliki karakteristik warna kuning, aroma daging ayam yang khas, tekstur yang alot dan sulit untuk dihancurkan. Dari ketiga sempol ayam semuanya positif mengandung formalin, namun negatif mengandung boraks.

Perlu diadakan sosialisasi kepada masyarakat mengenai ciri-ciri makanan yang mengandung cemaran bahan kimia berbahaya.

Kata Kunci: *Sempol Ayam, Mutu Mikrobiologi, Mutu Fisik, Formalin, dan Boraks.*