

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian uji cemaran mikroba analisis kandungan protein dan lemak terhadap tiga sampel di Wilayah Depok. Bahan uji yang digunakan adalah nugget ayam produk rumahan. Cemaran mikroba menggunakan pengujian *Total Plate Count* (TPC) dan pengujian *Most Probable Number* (MPN). Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI.6638-2014) batas maksimum cemaran mikroba dalam nugget ayam menggunakan metode pengujian *Total Plate Count* (TPC) untuk *Salmonella* sp. negatif, bakteri *Staphylococcus aureus* 1×10^2 CFU/g, total mikroba 1×10^5 CFU/g dan menggunakan metode *Most Probable Number* (MPN) untuk bakteri *Coliform* 10 MPN/g, sedangkan untuk bakteri *Escherichia coli* sebanyak ≤ 3 MPN/g. Jumlah cemaran mikroba yang terdapat pada sampel nugget ayam di wilayah Depok dari daerah yang berbeda melebihi ambang batas Standar Nasional Indonesia (SNI) 2014. Analisis kandungan protein menggunakan metode *Kjeldahl* dan untuk analisis kandungan lemak menggunakan metode *Soxhletasi*. Hasil analisis kadar air tertinggi pada sampel B sebesar 58,53%, diikuti sampel A dan C sebesar 58,07%, dan 51,64%, sedangkan kadar lemak tertinggi pada sampel A 18,62%, sampel B 12,85% dan sampel C 14,86%. Kadar protein tertinggi pada sampel C sebesar 5,83%, sampel A 4,09% dan sampel B sebesar 4,29%.