

ABSTRAK

Produk pangan seperti sosis yang beredar saat ini masih banyak yang belum memenuhi persyaratan sanitasi, nilai gizi dan mutu standar keamanan pangan yang aman untuk dikonsumsi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cemaran mikroba, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan kadar air pada sosis yang dijual di pasar tradisional Cikarang Selatan. Bahan uji adalah sosis berasal dari 4 pasar tradisional di wilayah Cikarang Selatan yaitu sosis A dari pasar tradisional Central, sosis B dari pasar tradisional Serang, sosis C dari pasar tradisional Cibarusa dan sosis D berasal dari pasar tradisional Sukaresmi. Uji cemaran mikroba dengan metode angka lempeng total (ALT) untuk uji bakteri *Staphylococcus aureus*, bakteri *Coliform* dan jamur. Uji kadar protein dengan metode Kjeldahl, kadar lemak dengan metode Soxhlet, uji kadar abu dan kadar air dengan metode gravimetri. Hasil yang diperoleh menyatakan bahwa total cemaran mikroba sampel A $8,16 \times 10^5$ CFU/gram, sampel B $6,25 \times 10^2$ CFU/gram, sampel C $1,39 \times 10^6$ CFU/gram, D $7,7 \times 10^3$ CFU/gram, total bakteri *Staphylococcus* sampel C sebesar $1,59 \times 10^3$ CFU/gram dan sampel D sebesar $1,72 \times 10^3$ CFU/gram, total bakteri *Coliform* sampel C yaitu sebesar $1,59 \times 10^3$ CFU/g dan cemaran jamur pada sampel A $3,06 \times 10^5$ CFU/gram, sampel B $6,25 \times 10^2$ CFU/gram, sampel C $1,59 \times 10^3$ CFU/gram dan sampel D $2,59 \times 10^3$ CFU/gram. Kadar air pada sosis sampel A sebesar 57,00 %, sampel B 60,37 %, sampel C 60,37 % dan sampel D 60,34 %, kadar abu sampel A sebesar 5,85 %, sampel B 4,37 %, sampel C 7,91 % dan sampel D 13,73 %, kadar protein pada sosis sampel A 3,67 %, sampel B 2,95 %, sampel C 3,09 % dan sampel D sebesar 2,86 % sedangkan kadar lemak pada sosis sampel A 18,62 %, sampel B 13,21 %, sampel C 14,50 % dan sampel D 36,02 %.