

ABSTRAK

Ayam bakar merupakan salah satu kuliner di Indonesia yang disukai semua kalangan karena rasanya yang lezat dan harganya yang murah. Selain itu, ayam bakar juga memiliki kandungan gizi tinggi. Kandungan gizi yang tinggi pada daging ayam bakar merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba diantaranya bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (KBPOM) Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 mengenai batas maksimum mikroba pada daging ayam olahan 1×10^6 CFU/g untuk total mikroba, 1×10^2 CFU/g untuk total bakteri *Escherichia coli* dan 1×10^2 CFU/g untuk total bakteri *Staphylococcus aureus*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cemaran bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada ayam bakar yang dijual di tiga rumah makan yang berbeda di sekitar kampus Institut Sains dan Teknologi Nasional. Metode yang dilakukan pada penelitian ini yaitu *Total Plate Count* (TPC), Total bakteri *Staphylococcus aureus* dan total *coliform* secara *Most Probable Number* (MPN). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai TPC dan MPN memenuhi syarat KBPOM RI No.16, sedangkan untuk total bakteri *Staphylococcus aureus* tidak memenuhi syarat karena melebihi batas maksimum. Dimana total bakteri *Staphylococcus aureus* pada sampel A yaitu $8,7 \times 10^3$ CFU/g, sampel B yaitu $2,4 \times 10^3$ CFU/g dan sampel C yaitu $4,3 \times 10^3$ CFU/g.