

ABSTRACT

Liza Shinta Nur Azizah. B. 1810764. Identification of Physical, Chemical, Microbiological Food Safety and Distribution Channels of Milled Yellow Seasoning in Traditional Markets, Bogor City. Under the guidance of Rosy Hutami and Siti Aminah.

Milled yellow seasoning is a type of seasoning that is used as a flavor enhancer in cooking. This study aims to determine the physical test (color, odor, foreign matter), chemical test (Methanyl yellow and formalin), microbiological test (Salmonella sp and TPC) as well as the distribution channel for ground yellow seasoning in traditional markets in Bogor City. Samples were taken from fourteen traders of ground yellow seasoning in seven traditional markets in Bogor City using purposive sampling method. The data obtained were analyzed descriptively and compared with BPOM. The results of physical observations showed that the ground yellow spice sample was orange yellow in color, had a distinctive turmeric aroma and found no foreign ingredients. In the fourteen samples of ground yellow seasoning, no methanyl yellow and formalin were found using the rapid test kit.

keywords: ground yellow seasoning, *methanyl yellow*, Salmonella sp, TPC

ABSTRAK

Liza Shinta Nur Azizah. B.1810764. Identifikasi Keamanan Pangan Fisik, Kimia, Mikrobiologi dan Saluran Distriusi Bumbu Kuning Giling di Pasar Tradisional Kota Bogor. Di bawah bimbingan Rosy Hutami dan Siti Aminah.

Bumbu kuning giling merupakan salah satu jenis bumbu yang digunakan sebagai pemberi citarasa pada masakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji fisik (Warna, bau, benda asing), uji kimia (*Methanyl yellow* dan formalin), uji mikrobiologi (*Salmonella sp* dan TPC) serta saluran distribusi pada bumbu kuning giling di pasar tradisional Kota Bogor. Sampel diambil dari empatbelas pedagang bumbu kuning giling di tujuh pasar tradisional Kota Bogor dengan metode *Purposive sampling*. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan dibandingkan dengan BPOM. Hasil pengamatan fisik menunjukkan sampel bumbu kuning giling berwarna kuning orange, memilik aroma khas kunyit dan tidak ditemukan adanya bahan asing. Pada empatbelas sampel bumbu kuning giling juga tidak ditemukan adanya *Methanyl yellow* dan formalin menggunakan rapid test kit. Hasil analisis pengujian mikrobiologi ditemukan sembilan sampel positif adanya bakteri *Salmonella sp* dan pada pengujian *Total Plate Count* (TPC) terdapat duabelas sampel melebihi ambang batas atau tidak memenuhi syarat BPOM No 13 Tahun 2019. Saluran distribusi yang digunakan pada pedagang bumbu kuning giling sembilan pedagang menggunakan saluran *zero level channel* (saluran distribusi dari produsen ke konsumen) dan lima pedagang menggunakan *one level channel* (saluran distribusi dari produsen ke konsumen melalui pengecer)

kata kunci: bumbu kuning giling, *methanyl yellow*, *Salmonella sp*, TPC