

ABSTRAK

UJI ANTIBAKTERI GARAM KROSOK

Salah satu metode pengawetan bahan pangan yang banyak digunakan salah satunya adalah pengasinan. Garam krosok memiliki potensi sebagai antibakteri yang murah pada proses pengasinan. Garam dapat memperpanjang umur simpan produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penggunaan pada garam krosok antibakteri berdasarkan eksperimen secara langsung. Untuk eksperimen yang telah dilakukan pengujian sifat antibakteri garam krosok dengan cara metode *disk diffusion* terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 6538 dan *Escherichia coli* ATCC 11229, pada konsentrasi sampel 2, 3, dan 4M tidak memberikan daya hambat. Hal ini diduga karena konsentrasi larutan uji yang digunakan rendah, sehingga tidak menunjukkan aktivitas antibakteri. Dengan demikian penggunaan garam krosok pada konsentrasi 2 – 4 M tidak efektif sebagai antibakteri.

Kata kunci: antibakteri; *Escherichia coli*; garam krosok; *Staphylococcus aureus*.



ABSTRACT

ANTIBAKTERIAL TEST OF CRUDE SALT

One method of preserving food that is widely used is salting. Coarse salt has the potential as an inexpensive antibacterial in the salting process. Salt can extend the shelf life of products. This study aims to analyze the use of antibacterial coarse salt based on direct experiments. For experiments that have tested the antibacterial properties of coarse salt by means of the disk diffusion method against Staphylococcus aureus ATCC 6538 and Escherichia coli ATCC 11229, at sample concentrations of 2, 3, and 4M did not provide inhibition. This is presumably because the concentration of the test solution used was low, so it did not show antibacterial activity. Thus the use of coarse salt at a concentration of 2-4 M is not effective as an antibacterial.

Keywords: antibacterial; Escherichia coli; coarse salt; Staphylococcus aureus.

