

## ABSTRAK

Dilakukan suatu penelitian tentang mutu mikrobiologis es krim vanila dari empat merek yang berbeda yang meliputi penentuan Angka Lempeng Total bakteri, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* dan Jumlah Perkiraan Terdekat Koliform es krim vanila dari empat merek yang berbeda.

Cara kerja singkat Angka Lempeng Total ditanam pada media PCA, *Staphylococcus aureus* ditanam pada media VJA, *Salmonella* ditanam pada media SSA dan MPN Koliform ditanam pada LB dan BGLBB.

Dari hasil penelitian pada es krim vanila dari merek A, B, C dan D yang diteliti didapatkan hasil bahwa semua sampel es krim tidak memenuhi persyaratan Angka Lempeng Total yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia, walaupun tidak mengandung *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, dan Koliform.

