

ABSTRAK

Terasi atau belacan adalah bumbu masak yang terbuat dari ikan atau udang renek yang difermentasi. Bentuknya seperti pasta berwarna hitam-coklat, terkadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan, tetapi pewarna yang digunakan terkadang berbahaya seperti Rhodamin B. Di samping adanya Rhodamin B pada terasi masih terdapat juga bakteri yang dapat mengganggu kesehatan manusia, salah satunya bakteri E.coli. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui kandungan Rhodamin B, Total Mikroba dan bakteri Coliform pada terasi. Sampel terasi diambil secara sengaja (purposive) pada pasar Kamal, pasar Bangkalan, pasar Tanah Merah, pasar Blega di Kabupaten Bangkalan masing-masing 1 sampel pada 2 penjual terasi. Parameter pengamatan yang dilakukan meliputi: Uji kandungan Rhodamin B secara kualitatif dan kuantitatif, penentuan Total Mikroba, uji kandungan bakteri Coliform. Hasil uji Rhodamin B secara Kualitatif terdapat 2 sampel yang positif mengandung Rhodamin B. Hasil uji Rhodamin B secara Kuantitatif pada masing-masing sampel yang positif yaitu 0,8569 ppm dan 0,9785 ppm. Hasil Total Mikroba tertinggi yaitu $82,7 \times 10^2$ cfu/g dan terendah 11×10^2 cfu/g. Hasil uji bakteri coliform menunjukkan negatif pada semua sampel.

Kata Kunci: Terasi, Rhodamin B, Total Mikroba, dan Bakteri Coliform