

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya cemaran bakteri (*Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* sp.) dalam jamu gendong yang dijual di lima daerah di Kota Medan. Penelitian ini dilakukan secara deskriptif yaitu hasil pemeriksaan cemaran bakteri pada jamu gendong dengan jumlah 20 sampel dari 5 penjual jamu gendong di daerah yang berbeda dalam wilayah Kota Medan. Adapun lokasi pengambilan sampel yaitu daerah Menteng, dengan jumlah populasi penjual jamu gendong ada 5 orang, daerah Aksara 5 orang, daerah Tembung 4 orang, daerah Sunggal 3 orang, dan daerah Sei Sekambing 3 orang. Hasil pemeriksaan *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella* sp. pada 5 lokasi menunjukkan hasil negatif dan hasil pemeriksaan Total Plate Count 10^2 pada lokasi A (Menteng) yaitu 3, lokasi B (Aksara) yaitu 5, lokasi C (Tembung) yaitu 4, lokasi D (Sunggal) yaitu 8 dan Lokasi E (Sei Sikambing) yaitu 5. Hasil uji penegasan dengan menggunakan media BGLB untuk menentukan hasil negatif (tidak terbentuk gas) dan pengujian dengan media Mac-Conkey Agar tumbuh koloni berwarna merah jambu. Pada sampel jamu daerah Sunggal positif tercemar bakteri coli dan tidak dijumpai jenis mikroba lain. Cemaran ini akibat proses pembuatan yang kurang memperhatikan unsur sanitasi dan hygiene serta kontaminasi udara pada saat penjualan dan pengemasan.

Kata Kunci : *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp.