



**PENGUJIAN *Salmonella* spp. METODE SNI ISO 6579:2015
PADA HASIL PERIKANAN DI BALAI KIPM
SURABAYA II**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

YAZID ASNANI NUGROHO



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengujian *Salmonella* spp. Metode SNI ISO 6579:2015 pada Hasil Perikanan di Balai KIPM Surabaya II” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan tugas akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022

Yazid Asnani Nugroho
J3E119122



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

YAZID ASNANI NUGROHO. Pengujian *Salmonella* spp. Metode SNI ISO 6579:2015 pada Hasil Perikanan di Balai KIPM Surabaya II. *Testing for Salmonella spp. SNI ISO 6579:2015 Method on Fishery Products at Balai KIPM Surabaya II*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kelas I Surabaya II merupakan unit organisasi di bawah Kementerian Kelautan dan Perikanan yang mempunyai tugas menyelenggarakan perkarantinaan ikan, pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan, serta keamanan hayati. Kegiatan praktik Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan mengetahui prosedur pengujian dan hasil pengujian bakteri *Salmonella* spp. menggunakan metode SNI ISO 6579:2015 pada hasil perikanan di Balai KIPM Kelas I Surabaya II.

Indonesia adalah salah satu negara kepulauan terbesar di dunia. Kepulauan yang ada di Indonesia terbentang dari Sabang sampai Merauke. Indonesia memiliki 17.499 pulau dengan luas total wilayah Indonesia sekitar 7,81 juta km persegi. Wilayah Indonesia didominasi oleh lautan sehingga berpotensi sebagai penghasil perikanan yang tinggi. Pengujian mutu mikrobiologi adalah salah satu uji yang dapat menduga umur simpan suatu bahan pangan atau sebagai indikator sanitasi makanan bahkan keamanan pangan. Kualitas mutu produk perikanan juga dapat ditentukan dengan adanya cemaran bakteri patogen, semakin tinggi bakteri yang mengkontaminasi maka kualitas mutunya akan semakin rendah. Bakteri *Salmonella* pada produk pangan dapat menyebabkan *foodborne disease* dan seringkali pada manusia menyebabkan penyakit *Salmonellosis*.

Metode yang digunakan di Balai KIPM Kelas I Surabaya II dalam setiap pengujian bakteri *Salmonella* spp. adalah metode SNI ISO 6579:2015. Tahapan dalam setiap pengujian adalah persiapan alat dan bahan, sterilisasi peralatan dan media, persiapan sampel, pengujian sampel, dan pelaporan hasil pengujian. Tahapan dalam pengujian sampel meliputi tahap pra-pengkayaan dengan menggunakan larutan *Buffered Peptone Water* (BPW), pengkayaan dengan menggunakan *Medium Rappaport-Vassiliadis* (RV), dan *Tetrathionate Broth* (TTB), isolasi ke media selektif menggunakan *Xylose Lysine Deoxycholate* (XLD). Uji konfirmasi menggunakan media *Triple Sugar Iron Agar* (TSIA) dan *Lysine Iron Agar* (LIA). Uji biokimia menggunakan media *Methyl-Red Voges-Proskauer Broth* (MR-VP) *Broth*, *Tryptone Broth* (TB), dan Urea Agar.

Berdasarkan pengujian *Salmonella* spp. menggunakan metode SNI ISO 6579:2015 pada 5 sampel ikan terdapat 2 sampel positif dan 3 sampel negatif. Kode sampel yang positif adalah C, D yaitu Kerang Hijau dan Ikan Nila. 3 sampel negatif dengan kode A, B dan E yaitu Ikan Bandeng dan Tuna Beku. Menurut persyaratan mutu dan keamanan pangan ikan beku SNI 4110-2014, bakteri *Salmonella* pada produk perikanan harus negatif/25 gram.

Kata kunci: hasil perikanan, mutu mikrobiologi, *Salmonella* spp.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PENGUJIAN *Salmonella* spp. METODE SNI ISO 6579:2015 PADA HASIL PERIKANAN DI BALAI KIPM SURABAYA II

YAZID ASNANI NUGROHO



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Pengujian pada ujian Laporan Akhir: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.



Judul Laporan Akhir : Pengujian *Salmonella* spp. Metode SNI ISO 6579:2015
pada Hasil Perikanan di Balai KIPM Surabaya II
Nama : Yazid Asnani Nugroho
NIM : J3E119122

Disetujui oleh

Pembimbing:
Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP 196106181986091001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



Tanggal Ujian: 4 Juli 2022

Tanggal Lulus: 02 AUG 2022

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.