



## 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 IPI.

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