

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

ZIANA SALSABILAH. Pengujian mutu mikrobiologi daging rajungan pasteurisasi di UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan Cirebon. *Microbiology Quality Assessment of Pasteurized Crab Meat at UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan Cirebon*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

UPTD Pengujian dan Penerapan Mutu Produk Perikanan (PPMPP) Cirebon adalah instansi di bawah naungan Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Barat. UPTD ini memberikan jasa pelayanan pengujian dan sertifikasi produk bagi masyarakat. Pelayanan pengujian terdiri dari pengujian kimia, mikrobiologi, dan organoleptik yang pelaksanaannya sesuai sistem mutu Standar Nasional Indonesia (SNI) dan ISO 17025:2018 serta telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Rajungan merupakan salah satu hasil perikanan yang bersifat *perishable food* atau makanan yang mudah mengalami kerusakan dan pembusukan. Daging rajungan memiliki kandungan gizi yang tinggi, salah satunya kandungan protein yaitu 17,7%. Hal tersebut dapat membuat rajungan cepat mengalami kerusakan karena daging akan mudah dicerna oleh enzim autolisis yang akan menyebabkan daging menjadi sangat lunak sehingga menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroba. Aktivitas enzim dan bakteri merupakan penyebab utama penurunan mutu daging rajungan. Penurunan mutu daging rajungan dapat mempengaruhi daya beli konsumen terhadap rajungan yang digunakan sebagai bahan baku produk kaleng tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengujian terhadap produk rajungan dengan parameter pengujian *Escherichia coli* dan *Salmonella*. Pengujian *Escherichia coli* dilakukan dengan metode MPN (*Most Probable Number*) sesuai SNI 2332.1:2015. Metode MPN adalah metode yang digunakan untuk menghitung jumlah mikroba dengan menggunakan media cair dalam tabung reaksi dan umumnya setiap pengenceran terdiri dari 3 seri atau 5 seri tabung. Pengujian *Salmonella* dilakukan sesuai SNI 01-2332.2-2006. Pengujian ini bertujuan untuk membuktikan bahwa mutu daging rajungan sudah sesuai dengan syarat mutu SNI 6929:2016.

Spesifikasi berdasarkan SNI 6929:2016 untuk hasil pengujian *Escherichia coli* yaitu  $< 3$  APM/g dan hasil pengujian *Salmonella* yaitu negatif/25g. Hasil pengujian daging rajungan pada parameter *Escherichia coli* yaitu  $< 3$  APM/g dan pada parameter *Salmonella* negatif/25g. Berdasarkan data hasil pengujian tersebut mutu mikrobiologi daging rajungan telah sesuai dengan syarat mutu SNI 6929:2016 karena tidak melebihi batas cemaran mikroba yang ditetapkan.

Kata kunci: daging rajungan, *Escherichia coli*, mutu mikrobiologi, *Salmonella*