

ABSTRAK

TOTAL PLATE COUNT (TPC) BAKTERI PADA BEBERAPA SPESIES IKAN YANG DIJUAL DI WILAYAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh

Neni Pratiwi

18/430083/KH/09804

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang banyak digemari masyarakat. Tingginya angka konsumsi ikan perlu diimbangi dengan jaminan keamanan dari ikan itu sendiri. Salah satu cara untuk menjamin mutu ikan agar layak konsumsi adalah dengan memastikan terpenuhinya syarat keamanan pangan termasuk cemaran bakteri pada ikan segar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui angka lempeng total (ALT) bakteri pada ikan gurami (*Osphronemus goramy*), nila (*Oreochromis niloticus*), ikan bandeng (*Chanos chanos*) dan lele (*Clarias batrachus*) yang dijual di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta.

Tiap sampel masing-masing jenis ikan diambil sebanyak 10 ekor. Pengujian dilakukan dengan mengambil specimen daging ikan dan dilakukan uji *Total Plate Count* (TPC) menggunakan media *Plate Count Agar* (PCA) dengan metode tuang. Data dianalisis secara deskriptif dan dibandingkan dengan SNI.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata TPC ikan gurami sebesar $1,4 \times 10^6$ CFU/g, ikan nila sebesar $2,7 \times 10^7$ CFU/g, ikan bandeng sebesar $1,0 \times 10^5$ CFU/g, dan ikan lele sebesar $6,3 \times 10^4$ CFU/g. Dapat disimpulkan bahwa cemaran bakteri dari ikan gurami dan ikan nila melebihi SNI sedangkan pada ikan bandeng dan ikan lele masih memenuhi SNI.

Kata kunci: batas cemaran, ikan, *Total Plate Count*

ABSTRACT

TOTAL PLATE COUNT (TPC) OF BACTERIA IN SOME SPECIES OF FISH SOLD IN THE SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

By

Neni Pratiwi

18/430083/KH/09804

Fish is one of the most popular sources of protein. The high number of fish consumption needs to be balanced with the guarantee of the safety of the fish itself. One way to guarantee the quality of fish to be fit for consumption is to ensure the fulfillment of food safety requirements including bacterial contamination of fresh fish. This study aims to determine the total plate count (TPC) of bacteria in gourami (*Osphronemus goramy*), tilapia (*Oreochromis niloticus*), milkfish (*Chanos chanos*) and catfish (*Clarias batrachus*) which are sold in the Special Region of Yogyakarta.

Each sample of each type of fish was taken as many as 10 tails. The test was carried out by taking fish meat specimens and a Total Plate Count (TPC) test using Plate Count Agar (PCA) media with the pour method. Data were analyzed descriptively and compared with SNI.

The results showed the average TPC of gouramy was 1.4×10^6 CFU/g, tilapia was 2.7×10^7 CFU/g, milkfish was 1.0×10^5 CFU/g, and catfish was 6.3×10^4 CFU/g. It can be concluded that the bacterial contamination of gouramy and tilapia exceeds SNI, while milkfish and catfish still meet SNI.

Keywords: Fish, Total Plate Count, contamination limit