

ABSTRAK

ANALISIS FAKTOR RISIKO CEMARAN MIKROBA IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Nabila Alfadhiyanish Atha

19/442217/KH/10141

Ikan adalah salah satu bahan pangan yang berasal dari hewan dan dibutuhkan oleh manusia. Ikan memiliki harga yang relatif murah sehingga disukai oleh masyarakat Indonesia. Di pasar tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta, banyak penjual yang menjual ikan, terutama ikan nila. Namun, melihat kondisi di pasar tersebut, masih ada hal-hal yang perlu dibenahi berkaitan dengan higiene dan sanitasinya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat cemaran bakteri dalam ikan dan faktor-faktor risiko cemaran mikroba yang dapat mempengaruhinya di pasar-pasar tradisional yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian menggunakan 75 sampel ikan nila yang diambil dengan metode sampling dari 15 pasar tradisional yang ada di DIY. Sampel ikan kemudian dibawa ke laboratorium dan dilakukan pengenceran dengan *Buffered Peptone Water* (BPW), serta penanaman bakteri pada media *Plate Count Agar* (PCA). Penelitian ini menginterpretasikan nilai *Total Plate Count* (TPC) dan membandingkannya dengan faktor-faktor yang mempengaruhi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan nila yang dijual di pasar tradisional DIY memiliki rata-rata *Total Plate Count* (TPC) sebesar $3,7 \times 10^7$ CFU/mL. Faktor-faktor yang mempengaruhi cemaran bakteri pada ikan, yaitu asal produk, sumber produk, transportasi yang digunakan dalam pendistribusian, kondisi saat didistribusikan, waktu menerima, pisau dan alas yang digunakan, sumber air, keadaan dan hewan yang berada di sekitar penjual, serta pakaian atau celemek yang dipakai penjual.

Kata kunci : cemaran mikroba, Daerah Istimewa Yogyakarta, ikan

ABSTRACT

RISK FACTOR ANALYSIS OF MICROBIAL CONTAMINATION IN FISH (*Oreochromis niloticus*) SOLD AT TRADITIONAL MARKETS IN SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

Nabila Alfadhiyanish Atha

19/442217/KH/10141

Fish is a food ingredient that comes from animals and needed by humans. Fish has a relatively cheap price so that it is liked by the people of Indonesia. In the traditional market of the Special Region of Yogyakarta, many vendors sell fish, especially tilapia. However, considering the conditions in the market, there are still things that need to be improved in terms of hygiene and sanitation. The purpose of this study was to determine the level of bacterial contamination in fish and the risk factors for microbial contamination that could affect it in traditional markets in the Special Region of Yogyakarta. The study used 75 tilapia samples taken by sampling method from 15 traditional markets in DIY. The fish samples were then brought to the laboratory and diluted with Buffered Peptone Water (BPW), as well as the cultivation of bacteria on Plate Count Agar (PCA) media. This study interprets the Total Plate Count (TPC) value and compares it with the influencing factors. The results showed that tilapia sold in Special Region of Yogyakarta traditional markets had an average Total Plate Count (TPC) of 3.7×10^7 CFU/mL. Factors that affect bacterial contamination in fish, origin of the product, the source of the product, the transportation used in its distribution, the conditions when it was distributed, the time it was received, the knife and mat used, the water source, the conditions and animals around the seller, and clothes or apron that seller is wearing.

Keywords: *microbial contamination, Special Region of Yogyakarta, fish*