

## RINGKASAN

**Pengujian Bakteri (*Salmonella sp*) Pada Mutu Ikan Bandeng(*Chanos-chanos*) di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya**, Arden Aditya Suratman, NIM B32181997, Tahun 2020, 77 hlm. Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih., M.Si. (Dosen Pembimbing)

Produk bandeng untuk tujuan ekspor harus memenuhi ketentuan yang disyaratkan sesuai negara tujuan, diantaranya harus bebas dari kontaminan bakteri *Salmonella sp*. Bebas Bakteri kontaminan tersebut harus ditunjukkan dalam sertifikat penjaminan mutu yang dikeluarkan oleh lembaga resmi dengan laboratorium ujian yang bersertifikat ISO 17025.

Badan yang bergerak dibidang sertifikasi yang menerbitkan surat jaminan sertifikat kelayakan Ekspor adalah Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya 1. Balai yang dibawah Kementerian Kelautan dan Perikanan ini merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) dari Pusat Karantina Ikan yang mempunyai tugas pokok yaitu melaksanakan pencegahan masuk dan tersebarnya Hama dan Penyakit Ikan Karantina (HPIK) dari luar negeri dan dari suatu area ke area lain di dalam negeri, atau keluarnya dari dalam wilayah Negara Republik Indonesia berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Kegiatan Praktek Kerja Lapang di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I bertujuan untuk mengetahui cara pengujian mutu produk perikanan pada sampel ikan bandeng dengan teknis pengujian SNI 6579:2015 dan tahapan uji lanjutan menggunakan uji biokimia, apabila dalam identifikasi biakan diduga positif bakteri *Salmonella sp* adapun tahapan pengujiannya yang digunakan antara lain TSIA (*Triple Sugar Iron Agar*), Urea Agar, LDB (*Lysine Decarboksilase Broth*), MR/VP, TB/Indol (*Tryptophane Broth*).

Prosedur Identifikasi bakteri *Salmonella sp* produk ikan bandeng beku dengan pengujian metode SNI 6579:2015 meliputi preparasi sampel, pra

pengkayaan, pengkayaan, isolasi bakteri *Salmonella sp* menggunakan media XLD (*Xylose Lysine Deoxycholate*), dilanjutkan dengan pengujian biokimia TSIA (*Triple Sugar Iron Agar*), Urea Agar, LDB (*L-Lysine Decarboxylation Broth*), MR/VP, TB atau Indol (*Tryptophane Broth*).

Hasil pengujian produk ikan bandeng di laboratorium Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I menunjukkan reaksi negatif terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp*. Hasil isolasi *Salmonella sp* pada media XLD (*Xylose Lysine Deoxycholate*) bereaksi negatif memiliki warna *yellow*. Pengujian pada MR/VP dan media TB/Indol (*Tryptophane Broth*) menunjukkan hasil negative. Akan tetapi pengujian biokimia dengan Uji TSIA (*Triple Sugar Iron Agar*), LDB (*L-Lysine Decarboxylation Broth*) dan media Urea Agar memberikan hasil yang hasil positif.

Proses pengujian bakteri *Salmonella sp* pada produk ikan bandeng di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya I telah sesuai dengan SNI 6579:2015 cukup baik untuk itu perlu dipertahankan.