

ABSTRAK

Riska Jannah Nasution, NIM 4183220047 (2018), Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Potongan Daging Ikan Tuna Yang Dijual Di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan.

Ikan tuna merupakan salah satu produk unggulan hasil perikanan Indonesia. Daging ikan tuna memiliki tekstur yang sangat lembut serta kandungan proteinnya yang sangat tinggi membuat ikan ini banyak diminati oleh masyarakat. Oleh sebab itu, produk perikanan diharapkan sudah terbebas dari kontaminasi bakteri khususnya bakteri patogen *Salmonella* sp. yang dapat menyebabkan penyakit pada manusia jika mengonsumsi makanan yang sudah tercemar oleh bakteri tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk melihat adanya cemaran bakteri *Salmonella* sp. dan jumlah bakteri *Salmonella* sp. yang terdapat pada sampel potongan daging ikan tuna yang dijual di Pasar Tradisional Sukaramai Kota Medan. Metode penelitian ini bersifat kualitatif, dimana hasil penelitian akan dijelaskan secara deskriptif. Pada penelitian ini kultur sampel dilakukan dengan cara *streak* pada media *Salmonella Shigella Agar* (SSA), sedangkan pengujian Angka Lempeng Total (ALT) menggunakan metode *pour plate*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 9 sampel daging ikan tuna, ditemukan 5 sampel positif terkontaminasi bakteri *Salmonella* sp. dan 4 sampel lainnya negatif. Pada uji ALT, nilai Total Plate Count (TPC) menunjukkan hasil bahwa 5 sampel yang terkontaminasi *Salmonella* sp. memenuhi batas SNI yaitu berada dibawah 5×10^5 koloni/g.

Kata Kunci: Ikan Tuna, *Salmonella* sp., Angka Lempeng Total (ALT)

ABSTRACT

Riska Jannah Nasution, NIM 4183220047 (2018), Identification of *Salmonella* sp. On Cuts Of Tuna Fish Sold In The Sukaramai Traditional Market, Medan City.

Tuna is one of the superior products of Indonesian fisheries. Tuna fish meat has a very soft texture and very high protein content makes this fish much in demand by the public. Therefore, fishery products are expected to be free from bacterial contamination, especially the pathogenic bacteria *Salmonella* sp. which can cause disease in humans if they consume food that has been contaminated by these bacteria. This study aims to see the presence of bacterial contamination of *Salmonella* sp. and the number of *Salmonella* sp. contained in samples of tuna meat pieces sold at the Sukaramai Traditional Market, Medan City. This research method is qualitative, where the research results will be explained descriptively. In this study, sample culture was carried out by streaking on *Salmonella* Shigela Agar (SSA) media, while the Total Plate Number (ALT) test used the pour plate method. The results showed that from 9 samples of tuna meat, 5 samples were found to be positively contaminated with *Salmonella* sp. and the other 4 samples were negative. In the ALT test, the Total Plate Count (TPC) value showed that 5 samples contaminated with *Salmonella* sp. meet the SNI limit, which is below 5×10^5 koloni/g.

Keywords: Tuna, *Salmonella* sp., Total Plate Number (ALT)

