

PERBEDAAN JUMLAH BAKTERI PINDANG BANDENG ANTARA TEMPAT USHA
DENGAN SANITASI BAIK DAN SANITASI BURUK PADA PMBUATAN PINDANG
BANDENG (STUDI PERBEDAAN JUMLAH ANGKA BAKTERI PADA USAHA
PEMBUATAN PINDANG BANDENG DI KEL.LIMBANGAN WETAN KAB.BREBES)

SRI NANI PURWANINGRUM -- E2A399154
(2001 - Skripsi)

Pindang bandeng merupakan produk olahan ikan secara tradisional yang banyak di konsumsi masyarakat luas.Tempat usaha pemindangan bandeng menjadi lahan usaha yang menjanjikan.Untuk menjaga mutu produk perlu di perhatikan beberapa faktor yang berpengaruh terhadap pengendalian jumlah bakteri.

Selain garam sebagai bahan pengawet,faktor lingkungan mempunyai peranan penting untuk mempertahankan kualitas ikan pindang seperti sanitasi.Dengan sanitasi tempat usaha yang baik,diharapkan akan menghasilkan ikan pindang yang dijamin mutunya.Untuk itu diperlukan informasi tentang keterkaitan antara sanitasi tempat usaha dengan jumlah bakteri pidang bandeng. Jenis penelitian ini adalah penelitian Explanation Research dengan pendekatan Cross-Sectional.Populasinya adalah tempat usaha besrta produknya,yang berjumlah 80 ekor pindang ,dimana masing-masing tempat usaha diambil sampelnya sebanyak 4 ekor pindang. Data primer yang diperoleh adalah tingkat sanitasi tempat usaha dan jumlah bakteri.Data tersebut dianalisa secara statistik dengan menggunakan Mann-Whitney U-Test yang diolah dengan program SPSS 10. Rerata nilai angka bakteri pindang bandeng untuk tempat usaha dengan sanitasi baik adalah 8,86 sedangkan sanitasi buruk adalah 14,33. Dari hasil uji statistik Mann-Whitney U-Test pada $\alpha = 0,05$ terbukti ada perbedaan yang bermakna pada jumlah bakteri antara tempat usaha dengan sanitasi baik dan sanitasi buruk.

Kata Kunci: Sanitasi,tempat usaha,ikan pindang,bakteri,Kab. Brebes