

KUALITAS BAKTERIOLOGIS IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*) PADA TIGA TEMPAT HIDUP DI KECAMATAN SALEM KABUPATEN BREBES

Deny Ardi Lourina -- E2A606027
(2010 - Skripsi)

Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) yang dipelihara di kolam dengan kualitas air yang buruk merupakan faktor penyebab tingginya kandungan bakteriologis pada ikan tersebut. Oleh karena itu perlu mengetahui pengolahan yang dapat menurunkan kandungan bakteriologi pada ikan lele dumbo. Tujuan penelitian adalah menganalisis kualitas bakteriologis ikan lele dumbo yang berasal dari tiga tempat hidup dengan tiga proses pengolahan. Jenis penelitian adalah Quasi experimental dengan rancangan *post test only group design*. Populasi penelitian adalah ikan lele dumbo di Kecamatan Salem Kabupaten Brebes dengan sampel sebanyak 36 ekor. Analisis data dengan uji *Kruskal-Wallis* dan *Chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan jumlah *Fecal coliform* melebihi standar dalam ikan lele dumbo pada kolam tempat buang air besar (BAB) dengan proses cuci, berok, dan goreng berturut-turut sebesar 100%, 25%, dan 0%. Hasil pengukuran yang sama pada ikan lele dumbo dari kolam intensif hasilnya berturut-turut sebesar 25%, 0%, dan 0%. Sedangkan pada ikan lele dumbo dari perairan sungai berturut-turut sebesar 100%, 25%, dan 50%. Keberadaan *Escherichia coli* ikan lele dumbo pada kolam BAB dengan ketiga proses pengolahan berturut-turut sebesar 100%, 75%, dan 0%. Sedangkan pada kolam intensif berturut-turut sebesar 50%, 0%, dan 0%, serta pada perairan sungai berturut-turut sebesar 100%, 75%, dan 25%. Berdasarkan tiga tempat hidup tidak terdapat perbedaan jumlah MPN *Fecal coliform* ($p=0,234$), tetapi ada perbedaan keberadaan *E.coli* ($p=0,032$) pada ikan lele dumbo. Sedangkan berdasarkan proses pengolahan ada perbedaan bermakna jumlah MPN *Fecal coliform* ($p=0,001$) dan ada perbedaan keberadaan *E.coli* ($p=0,001$) pada ikan lele dumbo. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil pemeriksaan bakteriologis MPN *Fecal coliform* dan keberadaan *E.coli* terhadap ikan lele dumbo dengan melalui media air yang paling aman adalah ikan lele dumbo yang hidup pada kolam intensif. Sedangkan proses pengolahan yang dapat meminimalkan kandungan bakteriologis pada ikan lele dumbo adalah dengan proses penggorengan.

Kata Kunci: Bakteri, *Fecal coliform*, *Escherichia coli*, Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)