

PEMERIKSAAN BAKTERIOLOGIS TERHADAP COLIFORM, *Escherichia coli* DAN *Salmonella* PADA KERANG DARAH (*Anadara* sp.) YANG BERASAL DARI TAMBAK LOROK KODYA SEMARANG

Oleh: EFI INDARTI -- G101880137
(1993 - Skripsi)

Kerang-kerangan pada umumnya dan jenis kerang darah pada khususnya merupakan salah satu sumber protein dari budidaya laut yang pada saat ini mempunyai prospek yang cerah. Tetapi akibat makannya yang "filter feeder" maka kerang dapat tercemar oleh bakteri-bakteri patogen dari lingkungan tempat hidupnya, sehingga dapat mengakibatkan terjadinya kasus gastroenteritis bila kurang berhati-hati dalam mengkonsumsi kerang-kerangan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran mengenai kebersihan dan keamanan kerang darah yang berasal dari perairan Semarang.

Pada penelitian ini sampel diambil dari TPI Tambak Lorok, yang kemudian dilakukan pemeriksaan sebanyak 30 kali untuk setiap parameter yaitu angka kuman, angka MPN Coliform dan *E.coli* serta biakan kuman salmonella. Jenis penelitian ini bersifat eksploratif atau penjajagan.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa kerang darah yang berasal dari perairan Semarang khususnya yang siap dipasarkan melalui TPI Tambak Lorok telah mengalami pencemaran bakteri coliform dan *E.coli*. Khusus bakteri *E.coli* telah melebihi dari jumlah yang ditentukan, sehingga dapat dikatakan kerang-kerang tersebut tidak aman untuk dikonsumsi. Sedangkan untuk biakan salmonella, dari 30 kali pemeriksaan sampel kerang darah tidak ditemukan adanya bakteri salmonella.

Dari hasil penelitian maka penulis menyarankan para konsumen agar memasak kerang darah dengan sempurna, untuk menghindari penyakit gastroenteritis. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui populasi dan jenis bakteri yang terdapat dalam kerang dan pengaruh pemanasan terhadap indikator mikrobiologi kerang darah.

Kata Kunci: Kerang Darah, *Escherichia coli*