

UJI KEEFEKTIFAN LARUTAN LENGKUAS (*Alpinia galanga*) TERHADAP
KEBERADAAN *Salmonella* sp. DARI IKAN ASAP

PUTRI TIARA ROSHA -- 25010110130209
(2014 - Skripsi)

Ikan asap merupakan produk olahan ikan yang pengawetannya dilakukan secara tradisional, gabungan dari penggaraman dan pengasapan. Salah satu bakteri patogen yang ditemukan dalam ikan asap yaitu *Salmonella* sp. Kehadiran bakteri patogen di dalam ikan asap dapat menimbulkan *gastroenteritis*, demam tifoid, *bakterimia* dan *carrier asomatik*. Salah satu cara mempertahankan mutu ikan asap dengan memberi bahan antimikroba alami seperti lengkuas untuk menghambat pertumbuhan *Salmonella* sp. Rimpang lengkuas mengandung senyawa minyak atsiri, fenol, flavonoid dan terpenoid yang memiliki sifat antimikroba. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis efektifitas larutan lengkuas pada berbagai konsentrasi dalam menghambat pertumbuhan *Salmonella* sp. dari ikan asap. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *True Experiment*, rancangan *Posttest Only Control Group Design*. Sampel yang digunakan untuk penelitian ini adalah biakan (+) *Salmonella* sp. dari ikan asap. Penelitian dilakukan dengan 3 perlakuan yaitu larutan lengkuas konsentrasi 10%, 25% dan 50%. Penelitian ini dilakukan dengan menanam biakan (+) *Salmonella* sp. dari ikan asap ke dalam media SSA yang mengandung larutan lengkuas. Media tersebut diinkubasi selama 1x24jam pada suhu 37⁰C. Pada larutan lengkuas konsentrasi 10% dan 25% sebanyak 92% sampel negatif *Salmonella* sp. Sedangkan larutan lengkuas konsentrasi 50%, 100% sampel negatif *Salmonella* sp. Hasil penelitian menunjukkan bahwa larutan lengkuas konsentrasi 10%, 25% dan 50% memiliki keefektifan dalam menghambat pertumbuhan *Salmonella* sp. Dari hasil analisis *Chi Square* diperoleh $p=0,564$ ($p>0,05$) yang berarti tidak terdapat perbedaan keefektifan larutan lengkuas dalam menghambat pertumbuhan *Salmonella* sp. Dari ketiga larutan tersebut yang paling efektif adalah larutan lengkuas konsentrasi 50% karena dapat menghambat 100% *Salmonella* sp.

Kata Kunci: Ikan asap, *Salmonella* sp. , Lengkuas, Pengawetan Ikan