

KUALITAS BAKTERIOLOGIS IKAN ASAP BERDASARKAN JUMLAH TOTAL BAKTERI DAN KEBERADAAN  
Salmonella spp. YANG DIPRODUKSI SENTRA PENGASAPAN IKAN KOTA SEMARANG

JOANG MAHENDRA BUANA – 25010111140259

(2015 - Skripsi)

Pengasapan ikan merupakan cara pengawetan ikan dengan menggunakan asap yang berasal dari pembakaran kayu atau bahan organik lainnya. Namun selama dan setelah proses pengolahannya kemungkinan keberadaan bakteri patogen dapat terjadi. Salah satu bakteri yang menyebabkan keracunan dan dicurigai terdapat pada ikan asap adalah Salmonella spp. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas ikan asap dengan mengetahui jumlah total bakteri dan mengidentifikasi keberadaan Salmonella spp. Jenis penelitian ini adalah eksplanatif dengan pendekatan cross-sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh produsen ikan asap di Kota Semarang yang berjumlah 45 orang. Sampel penelitian adalah semua produsen ikan asap yang berjumlah 45 orang dan ikan asap yang diproduksi. Data dikumpulkan dengan menggunakan lembar observasi dan wawancara terhadap responden dan pemeriksaan laboratorium untuk menguji keberadaan Salmonella spp.. Data dianalisis dengan uji chi square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 27,8% sampel positif mengandung Salmonella spp. dan 68,9% sampel memiliki jumlah kuman total melebihi standar Keputusan Ditjen POM RI No. 03726/B/SK/VII/1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Faktor-faktor yang berhubungan adalah praktik hygiene produsen ( $p=0,025$ ) dan sanitasi tempat pengasapan ( $p=0,01$ ). Sedangkan faktor-faktor yang tidak berhubungan adalah kualitas ikan segar ( $p=0,222$ ), proses penganganan ikan segar ( $p=0,889$ ), status kesehatan produsen ( $p=0,855$ ), kualitas fisik air ( $p=0,489$ ), dan sanitasi alat ( $p=0,647$ ).

**Kata Kunci:** kualitas bakteriologi, Salmonella spp, ikan asap