

PEMERIKSAAN JUMLAH *Staphylococcus aureus* DAN TOTAL BAKTERI PADA IKAN
ASAP DI SENTRA INDUSTRI PENGASAPAN IKAN BANDARHARJO SEMARANG DI
TINGKAT PRODUSEN DAN PENJUAL

(2004 - Skripsi)

Oleh: PUSPANGDYAH EKAWATI -- E2A000069

Kehadiran bakteri patogen atau hasil metabolismenya di dalam ikan asap dapat menimbulkan gangguan kesehatan berupa keracunan (intoksikasi) dan infeksi. Salah satu bakteri yang dicurigai terdapat di dalam ikan asap adalah *Staphylococcus aureus*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran kualitas bakteriologis ikan asap di Semarang dan praktik higiene pada tingkat produsen dan penjual. Metode yang digunakan adalah *survei* dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli-Desember 2004. Sampel pada penelitian ini terdiri dari 2 macam yaitu sampel responden dan sampel ikan. Sampel responden diambil dengan cara *total populasi* sebanyak 69 responden, sedangkan untuk sampel ikan diambil dengan *purposive sampling* sebanyak 32 sampel. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan hasil bahwa rata-rata jumlah *Staphylococcus aureus* pada tingkat produsen, penjual yang sekaligus sebagai produsen dan penjual biasa masing-masing sebesar $0,5 \times 10^3$ koloni/gram, $2,0 \times 10^3$ koloni/gram dan $3,8 \times 10^3$ koloni/gram. Sedangkan rata-rata total bakteri pada tingkat produsen, penjual yang sekaligus sebagai produsen dan penjual biasa masing-masing sebesar $0,5 \times 10^6$ koloni/gram, $1,0 \times 10^6$ koloni/gram, $1,3 \times 10^6$ koloni/gram. Dari seluruh sampel, proporsi ikan asap yang tercemar *Staphylococcus aureus* melebihi batas maksimum adalah sebesar 14,3% dari penjual biasa. Di tingkat produsen, seluruh ikan asap yang diperiksa masih dalam batas aman ($\leq 10^6$ koloni/gram). Sedangkan di tingkat pen jual terdapat sejumlah sampel yang mengandung total bakteri di atas batas maksimum yaitu sebesar 40% sampel di tingkat penjual yang sekaligus sebagai produsen dan 85,7% di tingkat penjual biasa. Sebanyak 51,4% produsen masuk dalam kategori higiene buruk dan 48,6% termasuk dalam kategori higiene baik. Di tingkat penjual yang sekaligus sebagai produsen 55,6% masuk kategori buruk dan 44,4% masuk dalam kategori higiene baik. Di tingkat penjual biasa 57,1% masuk dalam kategori higiene buruk dan 42,9% masuk dalam kategori higiene baik. Berdasarkan penelitia tersebut peneliti menyarankan agar agar produsen memberikan pengarahan kepada karyawan untuk bekerja secara higienis. Sedangkan kepada penjual disarankan untuk menyediakan air bersih di sekitar tempat penjualan dan menghindari batu dan bersin di sekitar ikan asap

Kata Kunci: ikan asap, *Staphylococcus aureus*, total bakteri, produsen, penjual

THE EXAMINATION OF Staphylococcus aureus AMOUNT AND TOTAL BAKTERY IN SMOKED FISH IN THE LEVEL OF PRODUCER AND SELLER AT THE CENTRE OF SMOKED FISH INDUSTRY IN BANDARHARJO SEMARANG

Abstract

A presence of pathogen bacteria or its metabolism product in smoked fish may cause health problems, namely poisoning (intoxication) and infection. One bacteria which is suspected in smoked fish is Staphylococcus aureus. The aim of this research is to know about the description of microbiological quality of smoked fish in Semarang and hygiene practices at producer and seller level. The used method was survey with cross sectional approach. The research was conducted in July-December 2004. Sample in this research consisted of two kinds, they were a respondent and fish sample. The respondent sample was taken by total population which was in the amount of 69 respondents, meanwhile the fish sample was taken by purposive sampling that is the amount of 32 samples. From this research, it is known that the amount rate of Staphylococcus aureus in the level producer, seller who is also a producer and common seller are $0,5 \times 10^3$ colony/gram, $2,0 \times 10^3$ colony/gram and $3,8 \times 10^3$ colony/gram. Meanwhile the amount rate of total bacteria in the level of producer, seller who is also a producer and common seller are $0,5 \times 10^6$ colony/gram, $1,0 \times 10^6$ colony/gram, $1,3 \times 10^6$ koloni/gram. From all samples, the proportion of smoked fish that is polluted by Staphylococcus aureus exceeds maximum limits is in the amount of 14,3% from common seller. In the level of producer, all treated smoked fish are still in the safe limits ($\leq 10^6$ colony/gram). Meanwhile, in the level of seller, there is some samples that is containing total bacteria over maximum limits, namely 40% samples in the level of seller who is also a producer and 85,7% in the level of common seller. 51,4% producers included in the category of bad hygiene and 48,6% included in the category of good hygiene. In the level of seller who is also a producer, 55,6% included in the category of bad hygiene practices and 44,4% included in the category of good hygiene. In the level of common seller, 57,1% included in the category of bad hygiene and 42,9% included in the category of good hygiene. Based on this research, the researcher suggest that producers should give guidelines to the employees to work. Meanwhile for the seller, it is suggested that they should provide clean water around for the selling place and avoid from cough and sneezing around smoked fish

Keyword : smoked fish, total bacteria, *Staphylococcus aureus*, producer, seller