

UJI BAKTERIOLOGIS PADA IKAN NILA

BACTERIOLOGICAL TEST OF NILA FISH

Chicilia Ayu Lestari, Dra. Nony Puspawati, M.Si

D-III Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi Jl. Let.
Jen. Sutoyo 57127, Mojosongo, Surakarta Telp. 0271-852518, Fax. 0271-853275

Intisari

Ikan merupakan sumber protein tinggi dan bahan makanan yang dikonsumsi manusia. Salah satunya ikan nila yang disukai dan sering dijadikan sebagai lauk pauk masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas Ikan Nila apakah memenuhi syarat secara bakteriologis menurut Standar Nasional Indonesia atau tidak.

Pemeriksaan bakteri mesofil dilakukan dengan metode ALT. Untuk bakteri koliform *Escherichia coli* dengan metode MPN. Uji *Salmonella sp* dilakukan dengan diinokulasikan pada media Selenit, Buffer Pepton, Bismuth Sulfit Agar, dan media uji biokimia. Uji *Vibrio cholerae* dinokulasikan dengan media Pepton Water, Thiosulfate Citrate Bile Sucrose, dan media uji biokimia. Pengujian ini dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi Universitas Setia Budi pada tanggal 11 Januari – 16 Januari 2017. Pengujian ini menggunakan tiga sampel ikan nila dari Pasar Tradisional dengan kode A, B dan Supermarket dengan kode X.

Berdasarkan hasil pengujian bakteriologis pada ikan Nila sampel A, B, dan X pada Uji Angka Lempeng Total (ALT) yaitu sampel A didapatkan hasil $2,6 \times 10^5$ CFU/g, dan sampel B $5,7 \times 10^4$ CFU/g, sedangkan sampel X didapatkan hasil $2,5 \times 10^3$ CFU/g. Pada uji MPN *Escherichia coli* diperoleh hasil sampel A 240/g, sampel B 240/g dan sampel X 9,1/g. Pada uji *Salmonella sp* sampel A diperoleh hasil positif dan sampel B dan X diperoleh hasil negatif. Pada uji *Vibrio cholerae* sampel A, B, dan X diperoleh hasil negatif. Dari hasil pengujian dapat disimpulkan bahwa sampel ikan nila segar yaitu A, B, dan X yang diperoleh dari Pasar Tradisional maupun Supermarket tidak memenuhi persyaratan secara bakteriologis berdasarkan Standar Nasional Indonesia.

Kunci : Ikan Nila, *Salmonella sp*, *Vibrio cholerae*, *Escherichia coli*.

Abstrac

Fish is a source of high protein and food ingredients consumed by humans. One of them is preferred tilapia fish and often used as a side dish of society. This study aims to determine the quality of Nila fish whether qualified bacteriologically according to Indonesian National Standard or not.

Examination of mesophyll bacteria was done by ALT method. For coliform bacteria *Escherichia coli* by MPN method. *Salmonella sp* test was performed by inoculation on Selenite medium, Pepton Buffer, Bismuth Sulphite Agar, and biochemical test medium. The *Vibrio cholerae* test was inoculated with Pepton Water, Thiosulfate Citrate Bile Sucrose, and biochemical test media. The test was conducted at the Setia Budi University Microbiology Laboratory on January

11th - January 16th, 2017. The test used three nila samples from Traditional Market with code A, B and Supermarket with X code.

Based on the results of bacteriological testing on Nila fish samples A, B, and X on the Total Plate Number Test (ALT) ie sample A obtained results 2.6×10^5 CFU / g, and sample B 5.7×10^4 CFU / g, while the sample X results obtained 2.5×10^3 CFU / g. In the Escherichia coli MPN test obtained the results of sample A 240 / g, sample B 240 / g and sample X 9.1 / g. In Salmonella S test sample A obtained positive results and samples B and X obtained negative results. In the Vibrio cholerae test samples A, B, and X obtained negative results. From the test results can be concluded that fresh nila samples of A, B, and X obtained from Traditional Market and Supermarket do not meet the requirements bacteriologically based on Indonesian National Standard.

Key word : Tilapia fish, *Salmonella sp*, *Vibrio cholerae*, *Escherichia coli*.