

RINGKASAN

MEGA AMALIA RIZQIYA HAZWIN. Pengujian Bakteri Patogen (*Vibrio cholera* dan *Staphylococcus aureus*) di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan Jakarta Timur. Dosen Pembimbing Agustono, Ir., M. Kes.

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya akan protein hewani, asam lemak tidak jenuh seperti *eicosapentaenoic acid* (EPA), *docosahexaenoic acid* (DHA), dan mikronutrien. Penanganan pasca panen yang cepat dibutuhkan untuk menjaga kualitas ikan. Salah satu penanganan pasca panen adalah pengolahan. Produk perikanan tersebut harus memenuhi persyaratan mutu dan keamanan yang diinginkan konsumen untuk dapat diterima. Produk perikanan yang aman adalah pangan yang bebas dari kontaminan, yaitu kontaminan berupa cemaran fisika, kimia, dan biologi. Cemaran yang rentan mencemari produk perikanan adalah cemaran biologi. Atas dasar hal tersebut, pengujian pada produk perikanan wajib dilakukan untuk menjamin keamanan produk sebelum sampai ke tangan konsumen. Tujuan dari praktek kerja lapang adalah mengetahui metode dan teknik pengujian bakteri *V. cholerae* dan *S. aureus*.

Praktek kerja lapang dilaksanakan di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP) Jakarta Timur. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan mengumpulkan data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

BBP2HP menggunakan Standar Nasional Indonesia dalam melakukan pengujian mikrobiologi. Pengujian *V. cholere* meliputi preparasi sampel, pengkayaan, isolasi, pemurnian, uji biokimia pendahuluan, uji serologis, dan uji biokimia lanjutan. Pengujian *S. aureus* meliputi preparasi sampel, isolasi, perhitungan koloni, uji koagulase, dan uji tambahan. Hasil pengujian sampel yang didapat dari pengujian produk perikanan selama pelaksanaan praktek kerja lapang menunjukkan hasil negatif *V. cholerae* pada semua sampel dan <10 kol/gram *S. aureus*.

LAPORAN PKL PENGUJIAN BAKTERI PATOGEN... MEGA AMALIA R. H.

SUMMARY

MEGA AMALIA RIZQIYA HAZWIN. Determination of Pathogen Bacteria (*Vibrio cholerae* and *Staphylococcus aureus*) in Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan East Jakarta. Academic Advisor Agustono, Ir., M. Kes.

Fish is one kind of rich in animal protein, *eicosapentaenoic acid* (EPA), *docosahexaenoic acid* (DHA), and micronutrient. Fast post-harvest handling should be done to keep the quality of the fish. One of handling can be done is process the fish into fisheries product.

Fisheries product should fulfill quality term and safety that consumers needed. The product should be free from physic, chemist, and biology contaminant. The fisheries product examination is required to make sure if the product is safe for the consumer. The objective of fieldwork practice was knowing about method and technic in *V. cholerae* and *S. aureus* determination.

The fieldwork practice held in Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP) in East Jakarta. The descriptive method used in this work by collecting the primary and secondary data. Data were taken by observation, interview, and active participation.

BBP2HP is using *Standar Nasional Indonesia* to determinate microbiology contaminant. *V. cholerae* determination steps are sample preparation, enrichment, isolation, purification, pre-biochemistry test, serological test, and advanced biochemistry test. *S. aureus* determination steps are sample preparation, isolation, colony counts, coagulation test, and additional test. Examination results of all fisheries product when fieldwork practice held show negative *V. cholarea* and <10 col/gram *S. aureus*.