

RINGKASAN

YANNA TEJASUNJAYA. Kualitas kebersihan kerang darah (Anadara sp.) secara bakteriologik dan kaitannya dengan kesehatan masyarakat (Di bawah bimbingan Drh. Bibiana Widiyati L, MSc. dan Drh. Sugyo Hastowo MSc.).

Tulisan ini dibuat berdasarkan studi literatur ditambah dengan percobaan laboratorium untuk melengkapi data yang ada. Dari percobaan yang dilakukan diperoleh angka MPN Coliform dan E. coli serta jumlah total bakteri (Total Plate Count) dari kerang darah (Anadara sp.), sehingga secara bakteriologik dapat diketahui kualitas kerang tersebut.

Kerang dapat merupakan sumber infeksi bagi terjangkitnya penyakit gastroenteritis yang disebabkan oleh kuman Salmonella, Shigella, E. coli, Vibrio dan Staphylococcus. Terutama untuk kerang-kerang yang dimakan setengah matang atau mentah. Kerang-kerangan yang berasal dari perairan Teluk Jakarta telah mengalami kontaminasi oleh mikroorganisme yang potensial menimbulkan penyakit gastroenteritis pada manusia.

Hadirnya mikroorganisme yang potensial menimbulkan penyakit merupakan salah satu faktor penentu nilai kebersihan suatu perairan.