

**EVALUASI TOTAL BAKTERI DAN *Salmonella sp* PADA  
UDANG WINDU ( *Penaeus monodon* Fabricius ) DARI  
PASAR DI KOTAMADIA SURABAYA**

**Welas Wahyu Widayanti**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas udang windu berdasarkan standar yang ditetapkan oleh Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan ( Dirjen POM ), serta untuk mengetahui pengaruh jenis pasar terhadap tingkat kontaminasi bakteri dan *Salmonella sp.* pada udang windu ( *Penaeus monodon* Fabricius ).

Digunakan 30 sampel udang windu dari 15 pasar tradisional dan 15 swalayan di Kotamadia Surabaya. Metode dalam pemeriksaan sampel secara uji bakteriologi adalah *Viable Count Technique* dengan menggunakan *Standart Dropping Pippetes*. Pengamatan dilakukan dengan cara identifikasi dan menghitung jumlah koloni yang tumbuh pada media agar.

Data yang diperoleh dari hasil perhitungan total bakteri dan *Salmonella sp.* dianalisa dengan uji t setelah ditransformasikan ke  $10 \log y$  untuk total bakteri dan  $10 \log y+1$  untuk *Salmonella sp.* Hasil penelitian total bakteri dan *Salmonella sp.* pada udang windu melebihi standar yang ditetapkan Dirjen POM. Jenis pasar berpengaruh sangat nyata (  $p < 0,01$  ) terhadap total bakteri pada udang windu dan berpengaruh nyata ( $p < 0,05$  ) terhadap *Salmonella sp.*