

**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.*