

ABSTRACT

Fish pasta is one of traditional food. The food gives taste and appetite on food or food material due to its special taste. In addition to its special taste, fish pasta also contains elements needed by body. The main thing is its bacteriological quality for consuming because if bacteriological portion exceeds so it will be very dangerous for healthy. Several mistakes on selling fish pasta will affect bacteria amount on it. One of bacterias is MPN Coliform.

The purpose of this study was to learn difference on amount of MPN Coliform of packed fish pasta and of non packed fish pasta which were available at Pasar Baru Kamal, Madura. We hope after knowing the amount of MPN Coliform, respectively, it will be input for improving fis pasta quality.

This study used observational research design and based on the duration, it was crosssectional, too. Sample size was 30, 15 for packed ones and 15 for non packed ones. By using Chi-Square Test, the result showed that there are no difference on MPN Coliform amount of packed ones and of non packed ones.

According to FDA (Food and Drug administration) Departement of Healthy of Surabaya, the amount of MPN Coliform must be negative but there are considerable amount of MPN Coliform on the two so both of them don't meet FDA standard and are not appropriate to consume prior to boiling them first. It's advisable to boil hem first before consuming and serving as food.

ABSTRAK

Petis ikan adalah salah satu makanan tradisional. Makanan ini termasuk bahan pangan yang memberi rasa dan aroma pada makanan atau bahan pangan yang digunakan karena rasanya khas. Selain rasanya yang khas petis juga mengandung zat yang dibutuhkan oleh tubuh. Suatu yang perlu mendapat perhatian utama adalah kualitas bakteriologis untuk konsumsi masyarakat, karena apabila kadar bakteriologis melebihi standar yang telah ditentukan akan berbahaya bagi kesehatan. Beberapa kesalahan penjual dalam menjajakan petis kepada konsumen akan mempengaruhi jumlah bakteriologis dalam petis. Salah satu bakteri yang diteliti adalah *MPN Coliform*.

Tujuan penelitian ini adalah mempelajari perbedaan jumlah *MPN Coliform* pada petis ikan kemasan dan bukan kemasan yang terdapat di pasar Baru Kamal Madura. Diharapkan dengan diketahuinya jumlah *MPN Coliform* dalam petis ikan kemasan dan bukan kemasan dapat dijadikan masukan bagi peningkatan kualitas petis ikan.

Penelitian ini menggunakan rancang bangun penelitian *observasional* dan menurut waktunya adalah penelitian *crosssectional*. Besar sampel penelitian sebanyak 30 sampel yaitu 15 petis ikan kemasan dan 15 petis ikan bukan kemasan yang diambil selama tiga hari. Dari hasil penelitian dengan menggunakan uji *Chi Square* menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan jumlah *MPN Coliform* pada petis ikan kemasan dan tidak kemasan.

Menurut standart dari Balai POM Depkes Surabaya jumlah *MPN Coliform* dalam petis ikan harus negatif tapi dalam petis ikan kemasan dan bukan kemasan terdapat *MPN Coliform*, sehingga petis ikan tidak memenuhi standart Balai POM Depkes Surabaya dan masih belum layak untuk dikonsumsi sebelum dimasak terlebih dahulu. Disarankan untuk memasak petis ikan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi dan digunakan dalam makanan.