

RINGKASAN

SITI NUR RUKHOIYAH DEWI. IDENTIFIKASI BAKTERI *Salmonella* sp. PADA IKAN SARDEN (*Sardinella longiceps*) BEKU DI BALAI KARANTINA IKAN PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SURABAYA II. DOSEN PEMBIMBING Muhammad Arief, Ir., M.Kes

Salmonella sp. merupakan bakteri patogen yang masuk ke dalam tubuh manusia dengan perantara makanan. *Salmonella* mengakibatkan penyakit salmonellosis pada manusia. Ikan Sarden beku merupakan salah satu komoditas ekspor yang mengalami kenaikan. Berdasarkan hal tersebut, pengujian bakteri *Salmonella* pada Sarden beku sangat diperlukan. Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah mengetahui metode dan hasil identifikasi *Salmonella* pada Sarden beku.

Praktik Kerja Lapang dilakukan di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II Sidoarjo, pada tanggal 18 Desember 2017 - 18 Januari 2018. Metode yang akan digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode partisipasi aktif dan metode deskriptif.

Tahap identifikasi *Salmonella* terdiri dari tahap pra pengkayaan, pengkayaan, media seletif, dan uji biokimia. Berdasarkan pengujian yang dilakukan pada lima sampel ikan Sarden beku, didapatkan hasil negatif pada tiga sampel sedangkan dua sampel lainnya positif, dan satu diantara sampel positif menunjukkan positif *Salmonella arizonae*. Hal tersebut berdasarkan pengujian biokimia yang menunjukkan hasil negatif pada media *Dulcitol* dan positif pada media *Malonate* dan *Lactose*. Sampel yang menunjukkan hasil positif terhadap bakteri *Salmonella* maupun bakteri patogen lain akan ditindak lanjuti berupa penyitaan, pemusnahan, atau pengembalian kepada distributor.

SUMMARY

SITI NUR RUKHOIYAH DEWI. IDENTIFICATION OF BACTERIA *Salmonella* sp. ON SARDEN FISH (*Sardinella longiceps*) FREEZE IN BALAI KARANTINA IKAN PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN SURABAYA II. DOSEN PEMBIMBING Muhammad Arief, Ir., M.Kes

Salmonella sp. is a pathogenic bacteria that enter into the human body with food intermediates. Salmonellosis is illness by *Salmonella* in humans. Frozen Sardine is one of the export commodity that have increased. Therefore, the test of *Salmonella* on frozen Sardines is a necessary. The purpose of this Field Work Practice is knowing the methods and the results of identify *Salmonella* in frozen Sardine with biochemical test.

Field Work Practice was done at Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II Sidoarjo, on December 18, 2017 - January 18, 2018. The methods used in this Field Work Practice are participatory and descriptive method.

The steps to identified *Salmonella* were pre-enrichment, enrichment, selective media, and biochemical testing. Based on tests on five samples of frozen Sardines, negative results were obtained in three samples while the other were positive, and one of the positive samples showed positive *Salmonella arizonae*. This was based on biochemical testing which showed negative results on *Dulcitol* media and positive on *Malonate* and *Lactose* media. Samples that show positive results for *Salmonella* bacteria and other pathogenic bacteria will be followed up in the form of confiscation, destruction, or return to distributors.