

RINGKASAN

AKHMAD ZAINAL FANANI. Identifikasi Bakteri *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* pada Produk Perikanan di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II.

Produk perikanan merupakan produk berupa ikan utuh maupun produk yang sudah mengalami proses pengolahan dengan bahan baku utama ikan. *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* merupakan bakteri patogen yang masuk ke dalam tubuh manusia melalui produk perikanan. *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* dapat menyebabkan infeksi saluran pencernaan maupun penyakit diare pada manusia. Berdasarkan hal tersebut, pengujian *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* pada produk perikanan perlu dilakukan.

Praktek Kerja Lapang ini bertujuan untuk mengidentifikasi bakteri *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* pada produk perikanan. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 – 31 Januari 2019 di Balai Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II Sidoarjo. Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode partisipasi aktif dan metode deskriptif.

Pengujian bakteri *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* menggunakan tahapan yang sama yaitu pra-pengkayaan, pengkayaan, isolasi (selektif media agar), pemurnian, uji biokimia pendahuluan, dan uji biokimia lanjutan. Hasil dari seluruh pengujian menunjukkan tidak ada kontaminasi dari bakteri *Vibrio cholerae* dan *Vibrio parahaemolyticus* pada produk perikanan.