

## RINGKASAN

**APRILLYA SEKARTINI. Pemeriksaan Bakteri *Escherichia coli* pada Ikan Sardine (*Sardinella* sp.) Beku secara di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II . Dosen Pembimbing Prof.Ir. Hari Suprpto, Ir., .Agr.**

Ikan sardine (*Sardinella* sp) merupakan salah satu komoditas ikan laut yang cukup populer dalam ekspor-impor perikanan dunia dan banyak diekspor oleh berbagai negara dalam bentuk *frozen fish*, termasuk Indonesia. Ikan sardine beku (*frozen Sardinella*) merupakan bahan baku utama dalam pembuatan makanan kaleng sarden, sedangkan makanan kaleng sardin merupakan makanan yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena dari segi rasa dan praktis dalam pembuatannya. Kontaminasi *Escherichia coli* pada ikan Sardine akan sangat merugikan masyarakat luas.

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini telah dilaksanakan di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan pada tanggal 06 Februari – 16 Maret 2018. Tujuan dari pelaksanaan PKL ini adalah untuk mengetahui metode pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* pada ikan Sardine (*Sardinella* sp.) beku serta mengetahui permasalahan yang terjadi dalam pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* pada ikan Sardine (*Sardinella* sp.) beku. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah survey dengan system partisipan aktif. Pengambilan data dilakukan dengan cara mendatangi lokasi kegiatan praktek kerja lapangan, partisipasi aktif dalam pemeriksaan bakteri, dokumentasi, serta studi pustaka.

Metode pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* pada ikan Sardine (*Sardinella* sp.) beku, antara lain data tentang proses pengkayaan, isolasi, uji biokimia dan identifikasi bakteri *Escherichia coli*. Hasil kegiatan pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* di Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Surabaya II ditemukan lima sampel yan terbukti

positif (+) mengandung bakteri *Escherichia coli* dari total 11 sampel yang diperiksa. Sehingga balai karantina ikaan berhak melakukan tindakan pemusnahan pada 5 sampel tersebut, sedangkan untuk sampel yang terbukti negatif (-) akan dikeluarkan sertifikat kesehatan sebagai bukti hasil pemeriksaan dan dapat dijadikan bukti valid yang menyatakan bahwa ikan sardine tersebut terjamin keamanannya dari bakteri *Escherichia coli* sehingga dapat dilalulintaskan dipasar domestik maupun mancanegara

