

**IDENTIFIKASI BAKTERI PADA PRODUK IKAN KERING DI  
BALAI KARANTINA IKAN KELAS II TANJUNG EMAS  
SEMARANG JAWA TENGAH**

**PRAKTEK KERJA LAPANG**

**PROGRAM STUDI BUDIDAYA PERAIRAN**

kkc  
kk  
PKL.PK.BP 70/11  
kar  
i

**MILIK  
PERPUSTAKAAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA**



Oleh :

**HIPRITA PUTRI KARLINA**  
**SURABAYA - JAWA TIMUR**

**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
2011**

**IDENTIFIKASI BAKTERI PADA PRODUK IKAN KERING DI  
BALAI KARANTINA IKAN KELAS II TANJUNG EMAS  
SEMARANG JAWA TENGAH**

**Praktek Kerja Lapang sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Perikanan pada Program Studi Budidaya Perairan  
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga**

**Oleh :  
HIPRITA PUTRI KARLINA  
NIM. 060810029 P**

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Airlangga



**Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA**  
**NIP. 19520517 197803 2 001**

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sapto Andriyono'.

**Sapto Andriyono, S.Pi., M.T.**  
**NIP. 19790925 200812 1 002**

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa Praktek Kerja Lapang ini, baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Perikanan.

Tanggal Ujian: 9 Mei 2011

Menyetujui,

Panitia Penguji,

Ketua



Sapto Andriyono, S.Pi, M.T.  
NIP. 19790925 200812 1 002

Sekretaris



Rahayu Kusdarwati, Ir., M.Kes  
NIP. 19591022 198601 2 001

Anggota



Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, DEA., drh.  
NIP. 19520517 197803 2 001

Surabaya, 2 Mei 2011

Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Airlangga

Dekan,



Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, DEA., drh.  
NIP. 19520517 197803 2 001

## RINGKASAN

**Hiprita Putri Karlina. Identifikasi Bakteri pada Produk Ikan Kering di Balai Karantina Ikan Kelas II Tanjung Emas Semarang, Propinsi Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Sapto Andriyono, S.Pi., M.T.**

Indonesia merupakan negara yang memiliki letak strategis antara dua benua. Hal ini menunjukkan bahwa lokasi tersebut sebagai tempat jalur keluar masuknya produk perikanan dan tempat tujuan bagi negara lain untuk mengimpor produk perikanan. Hal ini juga dijadikan kesempatan bagi Indonesia untuk mengeksport produk perikanan ke negara lain. Akibat dari ekspor impor tersebut menimbulkan tersebarnya berbagai penyakit. Upaya pencegahan melalui tindakan karantina terhadap ikan-ikan yang diimpor dari luar negeri maupun yang dilalulintaskan di dalam wilayah Indonesia harus dilakukan untuk mencegah masuknya bakteri ke Indonesia agar tidak menyebar luas. Penyakit bakterial pada ikan merupakan salah satu penyakit yang dapat menimbulkan kerugian. Selain itu juga dapat mematikan ikan dan menurunkan kualitas daging ikan.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di Balai Karantina Ikan Kelas II Tanjung Emas, Semarang adalah untuk mengetahui prosedur pemeriksaan dan identifikasi bakteri serta jenis spesies bakteri yang ditemukan pada produk ikan kering di BKI Kelas II Tanjung Emas, Semarang. Pelaksanaan identifikasi bakteri dilakukan dengan metode deskriptif dengan teknik pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Kegiatan identifikasi bakteri pada produk ikan kering ini dilakukan di laboratorium bakteri Balai Karantina Ikan Kelas II Tanjung Emas Semarang. Tahapan dalam identifikasi bakteri meliputi: tahap persiapan yang meliputi proses sterilisasi alat, pembuatan media, isolasi awal, pemurnian, penanaman koloni bakteri pada uji biokimia kemudian setelah menemukan karakteristik biokimia dilakukan identifikasi dengan cara *screening*. Selama kegiatan Praktek Kerja Lapangan yaitu mulai tanggal 24 Januari-24 Februari 2011, bakteri yang teridentifikasi pada ikan kering, antara lain: *Staphylococcus* sp., *Moraxella* sp., *Micrococcus* sp., dan *Actinobacillus* sp. Prosedur pelayanan analisis sampel dilakukan berdasarkan Standart Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan oleh Balai Karantina Ikan Kelas II Tanjung Emas, Semarang.

Kata kunci : Karantina, Bakteri, Ikan kering

## SUMMARY

**Hiprita Putri Karlina. Identification of Bacteria On Dried Fish Products in Institute for Fish Quarantine Class II Tanjung Emas, Semarang, Central Java Province. Sapto Andriyono, S.Pi., M.T. as Lecturer of Concelor**

Indonesia have strategic location between two continents. It is mean that this location as point out or entering fisheries products and the destination to import fisheries products from other country but also used as an opportunity for Indonesia to exporting the fisheries products. As a result of import export activity which affect to the spreading of various diseases. Prevention efforts through quarantine measures against fishes are imported from abroad or which is transported in the territory of Indonesia must be done to prevent the various of bacteria that have not been widespread in Indonesia. Fish disease by bacterial is one of the diseases that can result in disadvantages but also can cause mortality of fish and reducing of quality fish meat.

The purpose of the Field Work Practices is conducted at the Central Quarantine Fish Class II Tanjung Emas, Semarang is to know the procedures for bacteria examination and identification from dried fishes products. Implementation of the identification of bacteria carried by the descriptive method of data collection techniques include primary and secondary data. Data were collected by active participation, observation, interview and literature study.

Activity for identification of bacteria on dried fishes products is conducted at bacteria laboratory Fish Quarantine Center Class II Tanjung Emas Semarang.

Stages in the identification of bacteria include: the preparation phase which includes the process of sterilization equipment, media preparation, early isolation, purification, cultivation of bacterial colonies on biochemical tests and then after finding the biochemical characteristics, identified by screening. During the activities of the Field Work Practices starting January 24<sup>th</sup> until February 24<sup>th</sup> 2011, bacteria were identified on dried fish products, including: *Staphylococcus* sp., *Moraxella* sp., *Micrococcus* sp., and *Actinobacillus* sp. Services procedure for sample analysis conducted based on Standardization Operational Procedure (SOP) which is determined by Fish Quarantine Center Class II Tanjung Emas Semarang.

Keywords: Quarantine, Bacteria, Dried fish

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang tentang identifikasi bakteri pada produk ikan kering ini dapat diselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang telah dilaksanakan di Balai Karantina Ikan Kelas II Tanjung Emas Semarang mulai tanggal 24 Januari sampai 24 Februari 2011.

Praktek Kerja Lapang ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi S-1 Budidaya Perairan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Praktek Kerja Lapang (PKL) ini masih sangat jauh dari kesempurnaan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan laporan atau kegiatan selanjutnya. Semoga Laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak, khususnya bagi mahasiswa Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, April 2011

Penulis



## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis memanjatkan puji syukur Kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan anugerah-Nya sehingga dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang ini. Untuk itu penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang terlibat dalam mendukung terselesaikannya laporan ini yaitu:

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, DEA., drh selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga dan Dosen Penguji pada Sidang Praktek Kerja Lapang.
2. Kedua orang tua dan keluarga besarku serta A'ang (*special thanks*) yang sangat memberikanku banyak dukungan dan membantu baik moril maupun materi.
3. Bapak Sapto Andriyono, S.Pi., M.T. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, petunjuk dan bimbingan sejak penyusunan usulan hingga selesainya penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang ini, Bapak Agustono, Ir. M.Kes selaku Koordinator Pelaksana Praktek Kerja Lapang, Ibu Rahayu Kusdarwati, Ir. M.Kes. selaku Dosen Penguji pada Sidang Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Ir. Woro Nur Endang Sariati, MP. selaku kepala Balai Karantina Ikan Kelas II Tanjung Emas Semarang, Mbak Titis, Mbak Intan, Mbak Maya, Mbak Anita, Mbak Riri dan Mas Barel selaku pembimbing lapangan yang

telah banyak memberikan pengetahuan selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini.

5. Keluarga baru Semarang yang menemani jalan-jalan, Kelurga Bapak Supardjo Mas Agung, Mas Kuncoro, Mbak Yayuk, Mbak Hani, dan Mas Tahu Tegal.
6. Temen Jembret Community Bambang, Nia, Faisal, Ferlyn, Putri, Ummu, Mbak La, Rheza, Fandi, khususnya teman seperjuangan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.
7. Semua teman-teman Budidaya Perairan angkatan 2008, 2007, 2006, dan 2009 yang turut mendukung dan memberi semangat.
8. Seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan laporan ini namun tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah memberikan motivasi.