

ABSTRAK

Peranan pengawasan mutu produk yang dihasilkan merupakan suatu hal yang sangat penting. Diantara jenis-jenis pengawasan mutu yang sangat penting untuk diamati ialah keamanan produk perikanan, yang dalam hal ini pencemaran berbagai macam mikroba.

Sampel yang diperiksa berasal dari dua jenis ikan yang berbeda. Ikan laut (Cakalang) yang diambil di Kenjeran-Surabaya dan ikan tambak (Bandeng) yang diambil di Rungkut-Surabaya. Untuk mengetahui adanya cemaran mikroba pada ikan maka dilakukan penentuan Angka Lempeng Total bakteri, jumlah perkiraan terdekat bakteri golongan Coliform Faecal, jumlah bakteri *Staphylococcus aureus*, serta uji kualitatif bakteri *Salmonella sp* dan *Vibrio cholera*.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada dua jenis ikan didapatkan hasil pada ikan laut dan ikan tambak Angka Lempeng Total bakteri berturut-turut $1,7 \cdot 10^6/\text{gram}$ dan $2,1 \cdot 10^7/\text{gram}$, jumlah perkiraan terdekat bakteri Coliform faecal untuk ikan laut, nilai MPN/gram $< 0,03 \cdot 10^2 - 0,93 \cdot 10^2$ dan nilai MPN/gram pada ikan tambak $< 0,03 \cdot 10^2 - 0,074 \cdot 10^2$, jumlah bakteri *Staphylococcus aureus* berturut-turut ikan laut dan ikan tambak, $9,4 \cdot 10^3/\text{gram}$ dan $8,6 \cdot 10^4/\text{gram}$. Kandungan bakteri *Salmonella sp* dan *Vibrio cholera* pada ikan laut maupun ikan tambak menunjukkan hasil yang negatif. Jadi pada penelitian ikan laut dan ikan tambak didapatkan hasil bahwa kedua ikan tersebut tidak memenuhi persyaratan cemaran mikroba yang dikeluarkan oleh Dep.Kes RI Nomor : 03726/B/SK/VII/1989.