

ABSTRAK

Nurhasni 2012. *Uji Cemarkan Bakteri pada produk ikan kaleng (Sardines) dalam kemasan yang berbeda di supermarket Kota Gorontalo*. Karya Tulis Ilmiah D-III , Jurusan Farmasi, Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I: Moh.Adam Mustapa, S.Si.,M.Sc. dan Pembimbing II: Madania, S.Farm, M.Sc., Apt.

Ikan Kaleng adalah salah satu cara penyimpanan dan pengawetan bahan pangan yang dikemas secara baik dalam suatu wadah. Kerusakan ikan kaleng dapat disebabkan oleh proses pembuatan tidak benar, kebocoran wadah karena penutupan kurang baik atau karena bahan baku dibiarkan terlalu lama kontak dengan udara pada waktu persiapan . bahaya utama ikan kaleng adalah tumbuhnya bakteri Clostridium Botulinium yang dapat menyebabkan keracunan bahkan kematian.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui jumlah cemarkan pada produk ikan kaleng (Sardines) dalam kemasan yang berbeda di supermarket Kota Gorontalo.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yang sifatnya ingin memperoleh data atau gambaran secara langsung pada ikan kaleng apakah tercemar oleh bakteri atau tidak. Hasil penelitian menunjukkan jumlah total bakteri dari sampel ikan kaleng di lokasi 1 adalah $0,2 \times 10^3$ CFU/ml, untuk lokasi 2 adalah $0,1 \times 10^2$ CFU/ml, dan lokasi 3 adalah $0,3 \times 10^3$ CFU/ml.

Kata kunci : Cemarkan Bakteri , Ikan Kaleng , Supermarket Kota Gorontalo

ABSTRACT

Nurhasni 2012 : Bacterial Contamination Test on products Canned Fish (Sardines) in different packaging in supermarket Gorontalo city. Scientific Writing, D-III Pharmacy, Departement of Pharmacy , Health Sciences and Keolahragaan, State University of Gorontalo. Supervisor I: Moh. Adam Mustapa, S.Si.,M.Sc. and Supervisor II: Madania,S.Farm, M.Sc., Apt.

Canned fish one way of storage and preservation of foodstuffs packed in good dalam a container. Canned fish Damage can be caused by improper manufacturing process, container leakage due to closure due to lack of good or materials left too long in contac with the air at the time of preparation. The main danger is the growing canned fish Botulinium Clostridium bacteria that can cause poisoning and even death.

The research objective was to determine the amount of bacterial contamination in canned fish products (Sardines) in different packaging in supermarket Gorontalo City.

This research is quantitative in nature deskriptif to obtain data images directly on canned fish is contaminated by bacteria or not. The results showed the total number of bacteria from canned fish samples at the site 1 was $0,2 \times 10^3$ CFU/ml. For the location 2 is $0,1 \times 10^2$ CFU/ml, and location 3 is $0,3 \times 10^3$ CFU/ml

Keywords: Contamination of bacteria, Canned Fish, Gorontalo City Supermarket