

ABSTRAK

Halubangga, Nurwulan. 2013. 821 310 022. *Perbandingan Uji Bakteri pada Produk Fermentasi Jeroan Ikan Cakalang dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Ibu Dewi R. Moo, S.Farm.,M.Si.,Apt dan pembimbing II Ibu Nur Rasdianah, S.Si.,M.Si.,Apt.

Produk fermentasi jeroan ikan cakalang adalah produk olahan yang diolah secara tradisional, berlangsung secara spontan yaitu melibatkan mikroba yang ada di dalam bahan mentah sehingga terdapat berbagai jenis mikroba yang tumbuh sesuai dengan perubahan lingkungannya. Tumbuhnya mikroba yang tidak diharapkan dapat menyebabkan kualitas makanan menjadi kurang baik dan sering terkontaminasi oleh mikrobia patogenik dan bakteri pembusuk sehingga masa simpan produk tersebut menjadi lebih pendek dan tidak aman untuk dikonsumsi.

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat eksperimen laboratorium dengan tujuan untuk mengetahui perbandingan uji bakteri pada produk fermentasi jeroan ikan cakalang dengan lama penyimpanan berbeda. Hasil penelitian yang didapatkan menunjukkan bahwa pada ketiga sampel untuk penyimpanan 0 hari masih pada batas aman untuk cemaran bakteri tetapi pada penyimpanan hari ke-5 hingga hari ke 15 jumlah cemaran bakteri telah melewati batas maksimum cemaran mikroba yaitu lokasi rumah tangga 1 berturut-turut pada penyimpanan 0, 5, 10, dan 15 hari adalah $1,1 \times 10^2$, $4,8 \times 10^6$, $2,0 \times 10^7$, dan $2,4 \times 10^7$. Pada lokasi rumah tangga 2 adalah $0,9 \times 10^2$, $1,7 \times 10^7$, $1,9 \times 10^7$, $3,0 \times 10^7$, dan pada lokasi rumah tangga 3 adalah $1,5 \times 10^2$, $7,5 \times 10^2$, $1,8 \times 10^7$, $3,4 \times 10^7$.

Kata kunci : Fermentasi jeroan ikan cakalang, uji kuantitatif.