

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah yang Berjudul:

UJI CEMARAN BAKTERI PADA MAKANAN OLAHAN IKAN TUNA
YANG BEREDAR DI KECAMATAN KOTA UTARA
KOTA GORONTALO

Oleh:

YULANFIN KADIR
NIM. 821 311 033

Telah dipertahankan di depan dewan pengaji

Hari/Tanggal : Senin, 4 Agustus 2014

Waktu : 10.00-11.00

Pengaji

1. Hamsidar Hasan, S.Si.,M.Si.,Apt
NIP. 19700525 200501 2 001
2. Madania, S.Farm.,M.Sc.,Apt
NIP. 19830518 201012 2 005
3. Robert Tungadi, S.Si.,M.Si.,Apt
NIP. 19761025 200812 1 003

1.....
2.....
3.....

Gorontalo, Agustus 2014
Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan
Universitas Negeri Gorontalo



ABSTRAK

Yulanfin, Kadir. 2014. *Uji Cemaran Bakteri Pada Makanan Olahan Ikan Tuna Yang Beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo.* Karya Tulis Ilmiah, D-III Farmasi, Jurusan Farmasi, Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I: Ibu Hamsidar Hasan,S.Si.,M.Si.,Apt. dan Pembimbing II: Madania S.Farm.,M.Sc.,Apt

Makanan olahan ikan tuna ialah jajanan olahan ikan yang terbuat dari campuran tepung tapioka dan daging ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui makanan olahan ikan tuna yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo tercemar bakteri kemudian menghitung jumlah bakteri dalam makanan olahan ikan tuna yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode angka lempeng total(ALT).

Hasil penelitian menunjukan bahawa makanan olahan ikan tuna yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo tercemar bakteri, tetapi masih dalam batas yang dipersyaratkan oleh SNI dan jumlah bakteri pada makanan olahan ikan tuna yang beredar di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo ada pedagang A adalah $1,5 \times 10^5$ CFU/ml, pada pedagang B adalah $1,9 \times 10^5$ CFU/ml dan pada pedagang C adalah $1,3 \times 10^5$ CFU/ ml.

Kata kunci: Bakteri, Olahan ikan

ABSTRACT

Yulanfin Kadir. 2014. The test of Bacterial Contamination on Tuna Processed Foods in Kota Utara Sub-District Gorontalo. Scientific Papers, Pharmacy Department. Faculty of Health and Sport Sciences. State University of Gorontalo. Adviser I : Hamsidar Hasan, S.Si., M.Si., Apt and Adviser II : Madania, S.Farm., M.Sc., Apt.

The processed foods of Tuna fish was a snacks which made in combination tapioca starch and fish meat. The aim of this study was to know processed foods of tuna fish which sold in Kota Utara sub-district by contamination of bacteria and calculate amount of bacteria in tuna processed foods in some regions in Kota Utara sub-district. The research method which used in this study was total plate count (ALT)

The research result showed that tuna processed foods which sold in some regions in Kota Utara sub-district were contaminated by bacteria but still in limited level. It means that amount of bacteria in tuna processed foods was still eligible according to SNI. The amount of Sample which is from merchant A was 1.5×10^5 CFU/ml, merchant B 1.9×10^5 CFU/ml and merchant C 1.3×10^5 CFU/ml.

Keywords : ALT, bacteria, processed foods, tuna fish