

## ABSTRAK

Taufik Ibrahim, NIM. 632 408 071, 2014. Analisis *E. Coli* Pada Udang (*Litopenaeus vannamei*) Segar Pasca Pencucian Pada Pengolahan Udang Beku di PT. XX Kota Gorontalo. Di bawah bimbingan Dr. Hj. Rieny Sulistijowati, S.Pi, M.Si sebagai Pembimbing I dan Nikmawatususanti Yusuf, SIK, M.Si sebagai Pembimbing II.

Permasalahan utama penelitian ini adalah bagaimana pengaruh teknik pencucian udang putih (*L. vannamei*) segar terhadap jumlah APM *E. coli* pada pengolahan udang beku. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah APM *E. coli* pada udang putih (*L. vannamei*) segar pasca pencucian pada proses pengolahan udang beku yang dilakukan pada pencucian air dingin yang mengalir dan air dingin yang tidak mengalir. Penelitian dilaksanakan pada Bulan Mei hingga Bulan Juni 2014 di Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Kota Gorontalo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu kontrol (udang segar dicuci dengan air dingin yang mengalir), keranjang 1, 7, dan 15 (udang segar dicuci dengan air dingin yang tidak mengalir dalam fiber). Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pencucian udang dengan air dingin mengalir (kontrol) dapat mengurangi cemaran bakteri *E. coli* dengan jumlah 1,90 APM/gr. Jumlah *E. coli* menggunakan teknik pencucian udang dengan air dingin tidak mengalir pada keranjang 1 adalah 4,25 APM/gr, keranjang 7 adalah 7,95 APM/gr dan keranjang 15 adalah 13,50 APM/gr. Teknik pencucian udang dengan air dingin tidak mengalir berpengaruh sangat nyata terhadap jumlah APM *E. coli* pada udang putih (*L. vannamei*) segar. Hasil uji lanjutan dengan uji BNT, jumlah bakteri *E. coli* pada udang putih (*L. vannamei*) segar baik untuk kontrol (K0), udang pencucian keranjang ke 1, keranjang ke 7, dan keranjang ke 15 semua menunjukkan hasil yang berbeda sangat nyata pada tingkat kesalahan 1%. Jumlah bakteri *E. coli* terendah pada kontrol dan terbanyak pada keranjang ke 15.

Kata Kunci: *E. coli*, Udang Putih (*L. vannamei*) segar, Pencucian